03 September | Oktober | November 2019 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
STADT DER ZIGARREN

LAMBRUSCO
DIE »WILDE REBE« VERKÖRPERT ITALIENS LEBENSLUST

FEINE BLONDE
PREMIUM-ZIGARREN MIT CONNECTICUT SHADE WRAPPER

PFEIFEN-ZUBEHÖR
DAS MACHT DEN RAUCH WERTVOLL

FINE LIFE
GENUSS PUR IN CAORLE – AUF DEN SPUREN VON BRUNETTI

inter tabac

DIE BRANCHE TRIFFT SICH IN DORTMUND

Karin Hanczewski

Das ehrliche Herz einer Spielerin

DAVIDOFF ESCURIO · NICARAGUA · YAMASA

EINZIG DIE DAVIDOFF MASTER BLENDER VERMÖGEN AUS DER KRAFT DER NATUR EINE REIHE AUSSERGEWÖHNLICHER ZIGARREN ZU KREIEREN · JEDES ELEMENT MACHT JEDE ZIGARRE ZU EINEM ERLEBNIS ·

Davidoff CIGARS

TIME BEAUTIFULLY FILLED

DEM WASSER ENTSPRINGT DIE EINZIGARTIGKEIT
DAS FEUER ENTFACHT DIE INTENSITÄT
VON DER ERDE STAMMT DIE KOMPLEXITÄT

TASTE THE ELEMENTS

ESCURIO NICARAGUA YAMASA

#tastetheelements davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein

ANDERE MACHEN DEALS – WIR MACHEN LUST!

Liebe Leserinnen und Leser,

Donald und Boris sind die aktuellen Stars, wenn es um Deals geht. Nicht ein Tag vergeht, wo uns Drohgebärden, Milliardenschwere Strafzoll-Ankündigungen, oder völlig außer Rand und Band geratene Debatten im englischen Unterhaus serviert werden. Der eine nutzt Twitter als weltweiten Kommunikationskanal, der andere setzt auf die Kraft unpopulärer und schräger Manöver. Die Welt kommt aus dem Kopfschütteln gar nicht mehr raus und so mancher Berichterstatter, aber auch staunende Politiker in Europa, befürchten ein daraus entstehendes Schleuder-Trauma bei einigen ihrer Zunft.

Manchmal mag es deshalb fast unwirklich wirken, wenn man sich mit den schönen Dingen der Welt beschäftigt. Doch das dürfte recht normal sein, wenn man den menschlichen Befähigungen in Stress-Situationen Aufmerksamkeit schenkt. Zu hohes Tempo, zu viele Bad News, reichlich Diffusion und komplett mangelnde Aufklärung und fehlende Lösungsaussichten verursachen automatisch Verdrängungsprozesse als Schutz-Wall. Ein besonders geeigneter Themenbereich ist die Lust. Weit vorne steht dabei die Lust auf Genuss. Und das ist gut so.

FINE TOBACCO liefert seit vielen Jahren immer wieder neue und interessante Ideen und Gedanken, die Lust auf Genuss machen. Geschichten rund um das wunderbare Genussmittel Cigarre beruhigen die Seele erwachsener Connaisseure ebenso, wie das Eintauchen in die Welt der feinen Getränke. Kopfkino entstehen lassen, wenn man die Reise in ferne Tabakländer liest gehört auch dazu. Das alles dürfen Sie, meine lieben Leserinnen und Leser, auch in dieser Ausgabe wieder genießen.

Stöbern Sie im Magazin in den Berichten über Tabak-Neuheiten, die in Kürze auf der inter tabac 2019 in Dortmund vorgestellt werden. Lernen Sie die unglaublich sympathische Spielerin Karin Hanczewski kennen. Reisen Sie mit Claudia Puszkar wieder nach Havanna und entdecken Sie Neues. Das Tasting-Team hat sich für Sie dem Conneticut Shade gewidmet und das Ranking ist sicher sehr interessant. Peter Gabler räumt mit den ewigen Vorurteilen über den Lambrusco auf und Sie werden staunen, welche Schätze er im Wein-Special serviert. Jens Meyer hat tolle Accessoires für Pfeifenraucher gefunden und präsentiert diese in dieser Ausgabe.

Unsere FINE LIFE Sektion bietet eine wahre Fülle von Genuss-Ideen zum Nachmachen. Ich hoffe, Sie bekommen nun richtig viel Lust auf Genuss und können damit die notwendige Distanz zur alltäglichen Hektik, der unruhigen Nachrichtenlage und den temporeichen Veränderungen bilden. Ich wünsche Ihnen jetzt echtes Lesevergnügen und viel Inspiration.

In diesem Sinne grüße ich herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
FINE TOBACCO

FINE LIFE
33

06

16

74

24
BRICKHOUSE
CONNECTICUT

68

Café el Escorial
20

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
in Stuttgart, Schorndorf und Seefeld

10 MAGAZIN
InterTabak in Dortmund, Klaus Erfort in München, nordische Coolness thailändische Schärfe

16 PORTRAIT
KARIN HANCZEWSKI
Eine Spielerin mit klaren Gedanken und großem Engagement

20 SERIE: HAVANNA – HABANA
STADT DER ZIGARREN XVII
Havanna – ein Zigarrenmuseum?

24 CIGARREN-TASTING
Connecticut Shade – die Blonden, die es in sich haben

33 FINE LIFE
Kaffee in Wien, Whisky in Schottland, Best Places von Mallorca bis Kuba

68 LAMBRUSCO
Ein italienisches Lebensgefühl, lange verkannt, mit neuen Qualitäten. Überraschende Erlebnisse!

74 PFEIFEN-ACCESSOIRES
Schön und nützlich

76 TREFFPUNKTE
Rauchen in der Arena und auf dem Neckar

10

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Stephan Rack, Elmar Schalk

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Nina Bauer, Schneider Press: Hans Schitter, Studio Jan Roeder

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

THE ART OF SMOKING

BARS UND SMOKING ROOMS MIT AUSSICHT, ELEGANT, ABER GEMÜTLICH. DAZU TRADITION UND INNOVATION. AUCH DIE PRIVATSPHÄRE KOMMT HIER NICHT ZU KURZ. SCHLIESSLICH MUSS MAN MIT SEINER ZIGARRE AUCH MAL ALLEINE SEIN KÖNNEN.

JIGGER & SPOON
STUTTGART

Mit dem Jigger & Spoon steht ein neuer Anlaufpunkt für Freunde der gepflegten Barkultur bereit. Im aufstrebenden Hospitalviertel gelegen wird das Jigger & Spoon als erste Bar in Stuttgart das Prinzip einer Speakeasy Bar in einer modernen Interpretation aufgreifen. Verantwortlich für, die in einem stillgelegten Banktresor beheimatete Bar, zeigen sich die überregional bekannten Barmeister Eric Bergmann und Uwe Heine.Der Einlass erfolgt per Klingel am Hauseingang, ganz nach dem Vorbild des New Yorker Originals, wobei man sich im Jigger & Spoon keinesfalls in Exklusivität hüllt sondern natürlich sämtliche Gäste herzlich Willkommen heißt.

Großen Wert legt man vor allem auf die persönliche Note, mit der man seinen Gästen eine heimische und wohltuende Atmosphäre schaffen möchte. Ein Ambiente, in dem alle Gäste einen Ort zum entfalten und entspannen finden werden. Im Vordergrund stehen sorgfältig ausgewählte sowie hochwertige Spirituosen, als auch klassische und neu definierte Cocktails, die jeden Geschmack treffen.

JIGGER & SPOON
Gymnasiumstr. 33
70174 Stuttgart
Tel.: +49 711 21 95 22 60
E-Mail: drinks@jiggerandspoon.de
www.jiggerandspoon.de/

ASTORIA RESORT
SEEFELD, ÖSTERREICH

Ruhig am Seefelder Ortsrand gelegen, ist das ASTORIA eine Oase für alle jene, die das gepflegte Nichtstun lieben. Ursprüngliche Exklusivität und Komfort, alpiner Chic, gemütliche Kaminfeueratmosphäre, kulinarische Verwöhnmomente, ein großes Spektrum an Entspannungsmöglichkeiten und persönlicher Service qualifizieren das ASTORIA RESORT zum idealen Urlaubs-Hide-Away. Heute steht das ASTORIA erstmals auch unter der operativen Führung eines Mitgliedes der Eigentümerfamilie: Elisabeth Gürtler, die Tochter der Astoria-Gründer. Dem Architekten Prof. Karl Landauer und Elisabeth Gürtler ist es gelungen, den Charakter von Hotel Lounge und Bar harmonisch mit dem Ambiente des Restaurants verschmelzen zu lassen.

ASTORIA RESORT
Geigenbühelstraße 185
A-6100 Seefeld
Tel.: +43 5212 2272-0
hotel@astoria-seefeld.com
www.astoria-seefeld.com

TA OS SKYBAR
SCHORNDORF

Das TA OS ist Hochgenuss in vollendeter Form. Mit dem Blick auf den historischen Kern der Stadt Schorndorf kann man in den beiden oberen Etagen des Postturms den Alltag weit unter sich lassen und dem Himmel ein kleines Stückchen näher sein. Ob zusammen mit jenen, die Ihnen am Herzen liegen oder ob für Ihren ganz eigenen Moment der Ruhe. Die TA OS skybar in Schorndorf ist ein reich besetztes Mosaik der Gastlichkeit. Mit Liebe gestaltet, erhält jeder Flecken seine eigene persönliche Note, zu dem Sie als Freund des Hauses mit erlesenem Geschmack immer heimkehren können.

TA OS SKYBAR
Karlsplatz 1-3
73614 Schorndorf
Reservierungen telefonisch
von 16 – 19 Uhr unter 07181 993 96 96
E-Mail: welcome@ta-os-skybar.de
www.ta-os-skybar.de

VILLIGER
1492
HANDMADE
IN DOMINICAN REPUBLIC

villigercigars.com

Besuchen Sie unseren **Stand 4.B20 auf der InterTabac in Dortmund.** 20. – 22. September 2019

InterTabac 2019 – die ganze Welt nur Rauchgenuss

Vom 20. bis zum 22. September findet die InterTabac, die weltweit führende Fachmesse für Tabakwaren und Raucherbedarf, in der Messe Westfalenhallen Dortmund statt. Die InterTabac Messe Dortmund findet parallel und zeitgleich zur InterSupply statt.

Villiger

Die limitierte Edition CORRIDA SELECTION PERFECTO GORDO der Marke CORRIDA enthält jeweils eine handwerklich anspruchsvolle Cigarre aus einem der vier verschiedenen Herkunftsländern Dominikanische Republik, Brasilien, Honduras und Nicaragua, welche den Charakter und Geschmack des Tabaks aus dem jeweiligen Anbauland perfekt wiedergeben. Sie präsentieren sich in einem nachhaltigen Blechetui, das im modernen Carbonlook der Marke CORRIDA gestaltet ist. Jede Seite ist passend zu einem der vier Herkunftsländer der Linien gestaltet.

ihrem Namen soll sie an das Entstehungsjahr der Marke erinnern und diesem Respekt zollen. VILLIGER überrascht mit diesen beiden hochwertigen Editionen der Marke Villiger San'Doro, in denen die Linien Claro und Colorado in speziellen Formaten vereint sind: Der VILLIGER SAN'DORO DIADEMAS, mit jeweils 5 Claro und 5 Colorado Cigarren und der VILLIGER SAN'DORO DOUBLE PERLA, welche jeweils 10 Cigarren beider Linien beinhaltet. Die Marke VILLIGER 1492 schenkt mild-aromatischen Rauchgenuss. Der exquisite dominikanische Longfiller und wartet nun mit einer neuen und moderneren Optik in hochwertigen Holzkisten zu 20 Cigarren auf.

www.villiger.de

VF 1998 ist die neue Linie von VegaFina, welche aus gereiften Cigarren besteht und das Portfolio vervollständigt. Mit

5th Avenue

Das 30jährige Jubiläum von 5th Avenue ist Anlass für die exklusive Auflage von 3.000 individuell nummerierten Porzellandosen, gefüllt mit 25 Stück eines klassischen Formats der Marke Bolívar – der legendären Belicoso Fino. Der Produktionsname dieser Figurado lautet „Campana", was wörtlich übersetzt „Glocke" bedeutet. Es hat eine Länge von 140 mm und ein Ringmaß von 52. Produziert wurde die edle Dose beim renommierten deutschen Porzellanhersteller Seltmann aus dem bayrischen Weiden in der Oberpfalz. Unter Aficionados weltweit zählen solche mit Habanos gefüllten Porzellan-Jars zu den beliebtesten Sammlerobjekten. Die Jars sind eine klassische Form der Aufbewahrung von Habanos, die seit dem späten 18. Jahrhundert Verwendung findet. Die Belicosos Finos sind das einzige Figurado-Format im Sortiment der Marke Bolívar, die traditionell für kräftige und vollmundige Habanos steht. Für die Mischung verwendet man feinste Tabake aus der Anbauzone Vuelta Abajo, dem besten Anbaugebiet Cubas.

www.5thavenue.de

AKRA

Die Firma AKRA feiert in diesem Jahr ihr 120-jähriges Firmenjubiläum. Dies veranlasst das Langenzenner Traditionsunternehmen eine Zigarrenlinie mit dem Namen „Angel 1899" auf den Markt zu bringen.
Die „Angel 1899" ist in Boxen á 25 Zigarren in den beiden Formaten Coronita und Palmita erhältlich. Einlage: Nicaragua, Umblatt: Brazil. Die Kombination von nicaraguanischen und dominikanischen Tabaken in der Einlage verleiht den „Angel 1899" ihren unvergleichlichen Taste.
Hauptanbaugebiet von Brazil ist die Region Bahia, einer Provinz an der Atlantikküste, nördlich von Rio und Sao Paulo. Die verschiedenen Anbauregionen Bahias haben alle ihr eigenes Mikroklima, die für einen sehr exklusiven Geschmack des Tabaks sorgen.

www.akra-world.com

Davidoff

Die Davidoff Royal Release ist eine Zigarre, deren Genuss für besondere Momente bestimmt ist. Denn ihre Herstellung ist aufwändig und außergewöhnlich. Vom Samen bis hin zur fertigen Zigarre vergehen 10 Jahre. Diese königliche Zigarre ist in ihrer Herstellung so speziell, dass das große handwerkliche Geschick von Meisterrollern, die mindestens 15 Jahre Erfahrung haben, erforderlich ist. Nach der Vollendung kommen die Zigarren in eine königsblau lackierte Zigarrenkiste, welche vom persönlichen Masterblender signiert wird. Ein Geschenk für besonders anspruchsvolle Zigarrenliebhaber.
Für den passionierten Zigarrensammler ist die Davidoff Oro Blanco das ultimative Geschenk. Als eine der kostbarsten Zigarren weltweit ist die Oro Blanco Special Reserve 2002 der perfekte Begleiter für denkwürdige Stunden und wegweisende Augenblicke. Mindestens 12 Jahre reifen die Blätter und danach dauert es noch weitere 18 Monate bis zur fertigen Zigarre – ein Meisterwerk und daher nur sehr exklusiv in kleinen Mengen verfügbar. **www.oettingerdavidoff.com**

Arnold André

Arnold André – The Cigar Company – hat jetzt drei Zigarillos aus der erfolgreichen „Buena Vista Kentucky Dark Fired"-Serie entwickelt. Buena Vista Dark Fired Kentucky Cigarro - das Zigarillo im Zigarren-Format. Aromenvielfalt voller erdiger und aufregend röstiger-rauchiger Aromen. Feine Würze, untermalt von einer weichen Süße. Buena Vista Dark Fired Kentucky Cigarillos – die goldene Mitte der Zigarillo-Formate. Golden wie die Sonne Kentuckys. Ausgewogen und fein ausbalanciert. Buena Vista Dark Fired Kentucky Miniaturas – die Miniaturas muss sich vor ihren großen Schwestern nicht verstecken! Die kleinste Buena Vista bringt die röstig-rauchigen Aromen voll zur Geltung.

La Aurora 107 Zeppelin. Nun hat das Haus Arnold André – The Cigar Company mit dem Zeppelin-Format das Angebot für deutsche Genussraucher erweitert. Kurz und kräftig präsentiert sich der neue dominikanische Longfiller der Extraklasse im ausgefallenen Format und mit einem beeindruckend variantenreichen Aromenspiel.

www.alles-andre.de

Kohlhase & Kopp

Es ist verwunderlich, dass ein Tabak, der gut genug für Götter war, bis dato so ein Schattendasein führt. Auf den Gedanken kam auch Mitchell Orchant, Zigarrenexperte aus London, und die Idee einer »Puro aus Peru« war geboren. Das Kistendesign erinnert an Inka-Pyramiden und ist zusammen mit der Bauchbinde so prunkvoll gestaltet, wie die Inka selbst waren. Es erwartet Sie ein sanftes bis mittelkräftiges Rauchvergnügen, voller Süße und Cremigkeit. Die »Rattray's Winter Edition 2019« ist Ihr großartiger Begleiter für die kalte Jahreszeit. Entzünden Sie den Tabak in Ihrer Pfeife und lassen Sie Ihre Sinne betören von einem frischen Orangenaroma, das mit einer Prise Zimt Ihren Gaumen erobert. Wenige Züge später vermählt sich die Frische mit einer intensiven Nougat-Süße, die perfekt vom Black Cavendish transportiert wird.

Im beschaulichen Santa Rosa de Copán, im Schatten der wunderschönen »Catedral de Santa Rosa« steht sie, die Flor-de-Copán-Zigarrenmanufaktur. In dieser wurde monatelang intensiv an der neuen Special Edition gearbeitet. Und zwar so intensiv, dass es mit der Beschaulichkeit erst einmal vorbei war. Es wurden unzählige Zigarren gerollt, Probe geraucht und wieder verworfen. Unter dem göttlichen Einfluss der Kathedrale ist es wahrlich keine Überraschung, dass nach all diesen Anstrengungen eine geradezu famose Zigarre entstanden ist. Vom ersten Zug an liefert die »Singulares« eine Fülle von cremigem Rauch, der Ihren Gaumen erfreuen wird.

www.kohlhase-kopp.com

Vauen

Pfeifen so einzigartig wie der menschliche Fingerabdruck – das ist es, was VAUEN seit 171 Jahren in Nürnberg herstellt. Handarbeit mit viel Liebe zum Detail und höchst individuelle Holz-Maserungen machen jede VAUEN- Pfeife zum Unikat. **Die EDGAR** ist eine Pfeife der Sonderklasse. Die Lamellen des Kopfrings aus Ceramic Composite wirken wie die Kühlrippen eines Motorrad-Zylinders. Dank der guten Wärmeableitung führt dies zu einem kühleren Rauchkomfort. Innovative Technologie aus dem Hause VAUEN. Es gibt sie in 4 Ausführungen. Designed und handgemacht in Deutschland. Zu einem unverbindlichen VK von 225,- €, in Weißpunktqualität. **TABAK N° 06 Crusted Blend** – der Herbst/Winter duftet nach karamellisierter Crème Brûlée: Die neue Tabak-Spezialität ist besonders mild und exzellent. Der Blend aus doppelt fermentiertem Black Cavendish, Virginia aus verschiedenen Provenienzen, Burley und mittelbreit geschnittenen Loose Cuts wird verfeinert mit cremig- süßen Aromen von Vanille-Nuss und Crème Brûlée. Durch die verschiedenen Schnittbreiten des Tabaks wird ein gleichmäßiger und kühler Abbrand erzielt. Die 50g Dose ist für 12,50 € im Handel erhältlich.

www.vauen.de

Perfektioniert bis ins kleinste Detail: TORRES Brandy stellt neues Flaschendesign vor

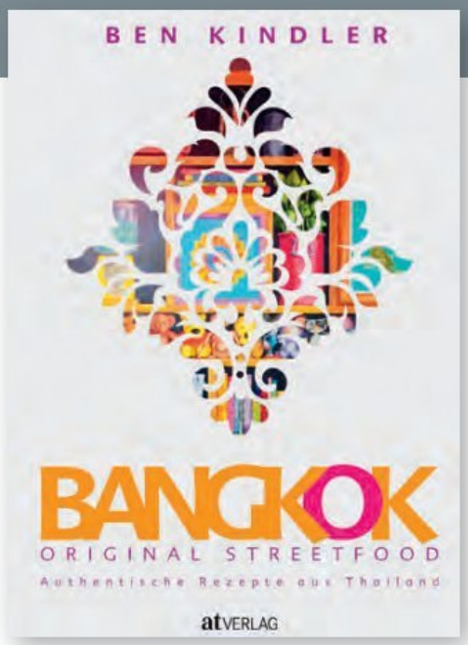
TORRES Brandy aus dem spanischen Weinhaus Miguel Torres, eines der bekanntesten und renommiertesten Weinhäuser der Welt, präsentiert ab sofort ein neues Flaschendesign für TORRES 15. Das Design setzt auf einen stilvoll reduzierten Look, der die katalonischen Wurzeln von TORRES harmonisch in das neue Erscheinungsbild einbindet. Barcelona fängt den gegenwärtigen Zeitgeist ein und bewahrt dabei ihren traditionellen Kern. So auch TORRES 15 Brandy, der in Katalonien zum Leben erweckt und hier bis zur Perfektion veredelt wird. Torres 15 ist eine Hommage an Miguel Torres Carbó, ein Sprößling der dritten Familiengeneration. Er baute das Weingut nach der Zerstörung während des Spanischen Bürgerkrieges im Jahr 1930 wieder auf. Das Destillat von TORRES 15 wird mithilfe des Solera-Verfahrens perfektioniert, bei dem die Destillate verschiedenen Alters im Laufe der Lagerung vermischt werden und besonders balanciert reifen. Die Qualität von TORRES 15 ist vielfach prämiert.

www.borco.com

Klaus Erfort – Drei Sterne – Zu Hause

Fotos Andreas Hantschke

Handwerkliche Perfektion und kreative Leidenschaft hat Klaus Erfort in München bei Gaggenau höchst persönlich demonstriert. Der 3-Sterne Koch aus dem Saarland, ein durchaus humorvoller Menschenschlag, wie man sich überzeugen konnte, präsentierte sein erstes Kochbuch „Drei Sterne – Zu Hause". Bei jedem seiner Gerichte legte der Meister selbst Hand an und offenbarte einen Blick hinter die Kulissen. Im Mittelpunkt, auch des Buches, steht seine Leidenschaft für eine leichte, französische Küche. Eine Küche, für die Klaus Erfort seit nunmehr zwölf Jahren durchgängig und höchstmöglich ausgezeichnet wird. „Erfort@home" ist der Begleiter für alle, die sich selbst noch an die großen Meisterrezepte herantasten wollen. Doch gerade in diesen genial einfachen Rezepten für den Hausgebrauch zeigt sich die Meisterlichkeit des Klaus Erfort.Sein Credo: „Nur wer die Perfektion an der Spitze bis ins kleinste Detail beherrscht, weiß, was Perfektion an der Basis ausmacht." **www.tretorri.de**



Authentische Thaiküche

Der Freiburger Koch Ben Kindler hat seine Liebe zur thailändischen Küche in einem aussergewöhnlichen Buch zum Ausdruck gebracht. Seit 20 Jahren reist er regelmässig nach Bangkok und lässt sich dabei von dem, was auf den Strassen der Mega-Metropole gekocht und gegessen wird, inspirieren. Für sein Buch hielt er sich mehrere Wochen in Bangkok auf, traf sich mit einheimischen Profis und Strassenköchen, um die Geheimnisse der thailändischen Küche zu erkunden, und kehrte mit den besten Streetfood-Rezepten nach Hause zurück. Von schnellen Thai-Snacks für zwischendurch über die berühmten asiatischen Suppen, raffinierte Wok-Gerichte sowie hierzulande gänzlich unbekannte Rezepte bis hin zu den klassischen Thai-Currys wurden alle Gerichte von ihm klar und verständlich zu Papier gebracht, damit diese auch von jedem einfach nachgekocht werden können. Mit den ausdrucksstarken Fotografien von Joss Andres.

www.at-verlag.ch

Nordische Coolness

Was ist erfrischender als eine kühle Brise im Spätsommer? Die norwegische Spirituose Lysholm N°52 verleiht einfachen Drinks und Cocktails nordische Coolness. Lysholm No52 zollt Jørgen B. Lysholm Tribut, einem der Pioniere der Spirituosen-Produktion in Norwegen. Jørgen B. Lysholms Geschichte ist Inspiration für die Produktentwicklung. Sie entfachte das kreative Feuer, als es um die Erfindung des Rezepts für den neuen Aquavit ging. Es war die Nummer 52 in einer Reihe von Rezepten, die das Team entwickelte, bevor die richtige Note gefunden worden war. So kam der Aquavit zu seinem Namen.

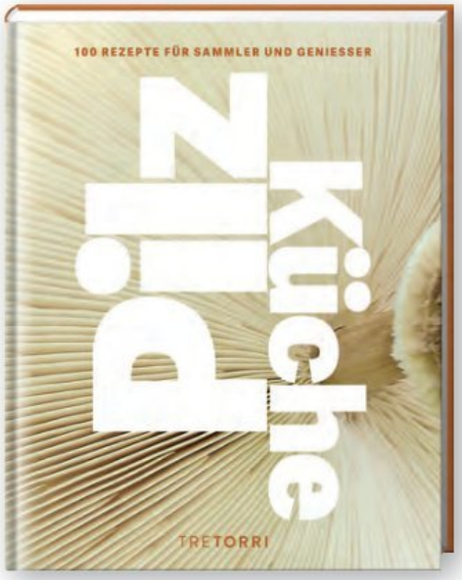
www.egfra.de

Gran Duque D'Alba als Geschenkset mit Cocktailglas

Gran Duque D'Alba Solera Gran Reserva gilt als der Fürst unter den spanischen Spitzen-Brandies. Damit aus den erlesenen Ausgangsweinen ein Gran Duque D'Alba Solera Gran Reserva wird, gelangt die "Holanda" für etwa 12 Jahre in ein Solera-System, in dem vorher mindestens drei Jahre Sherry gereift ist. Nur so erhält der Brandy seine typisch dunkle Farbe und den weichen, vollen Geschmack mit zarter Vanille- und Eichennote. Die Solera von Gran Duque D'Alba ist über 100 Jahre alt und setzt sich aus zwölf Reihen von Eichenholzfässern aus amerikanischer Roteiche mit einem Fassungsvermögen von je 500-600 Litern zusammen. Das hochwertige Glas besticht durch eine moderne Optik mit subtilem Branding und

eignet sich hervorragend, um den vollendeten und weichen Geschmack dieses besonderen Brandys, pur oder in Drinks, zu genießen.

www.borco.com



Für Sammler & Genießer

Das Standardwerk für Pilzliebhaber lädt ein zu einer kulinarischen Expedition durch Wald und Wiesen. Dabei immer im Blick: Die beeindruckende (Geschmacks-)Vielfalt der Pilze. Vom Sammelspaß bis zum kulinarischen Genuss werden dem Leser nützliche sowie genussvolle Tipps und Tricks rund um Austernpilz, Kräuterseitling, Steinpilz und Co. geboten. Der Pilzsaisonkalender gibt übersichtlich Auskunft über das Vorkommen der einzelnen Pilzarten. Hätten Sie gewusst dass man sich nicht auf alte Pilzbücher verlassen soll? In jüngerer Zeit wurden einige Pilzarten, die früher als gute Speisepilze galten, als giftig erkannt. Bei dem Schwefelporling, der Krausen Glucke und dem Violetten Rötelritterling handelt es sich um weniger bekannte Speisepilze, die auch in unseren Breiten zu finden sind. Das Buch hilft dabei, auch vermeintlich exotische oder unbekanntere Pilzarten zu entdecken, zu leckeren Gerichten zu verarbeiten und den kulinarischen Horizont des Lesers hinsichtlich des Pilzgenusses zu erweitern. **www.tretorri.de**

Disaronno: Die italienische Geschmacks-Ikone stellt ihre Mixability erneut unter Beweis

Zur schönsten Jahreszeit bringt Disaronno geschmackvolle, kreative Rezeptmöglichkeiten heraus, die den Spätsommer ein letztes Mal hochleben lassen und sonnige Herbsttage willkommen heißen! Der bernsteinfarbene Disaronno ist eine Infusion aus Aprikosen- & Mandelkernen, Zuckersirup und 17 ausgewählten Kräutern und Früchten. Charakteristisch für Disaronno ist sein süßer und marzipanähnlicher Geschmack. Kombiniert mit zitroniger Frische oder ganz klassisch mit Whisky ist er der perfekte Partner für Spätsommer Tage und macht Lust auf Italien! Mit einer Historie, die in der Renaissance als eine der kreativsten Epochen verwurzelt ist, gilt Disaronno seit jeher als Geste der Freundlichkeit. Seine Rezeptur basiert auf geheimen Zutaten, die von einer Generation zur nächsten weiter gereicht wurde. Heute ist Disaronno in mehr als 160 Ländern vertreten und genießt den Status des am häufigsten getrunkenen Italienischen Likörs weltweit.

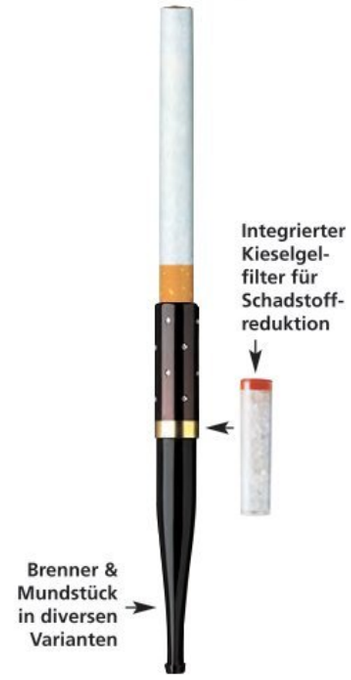
www.borco.com

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932



denicotea

www.denicotea.de

KARIN HANCZEWSKI

Mit klaren Gedanken und großem Engagement

KARIN HANCZEWSKI LERNTE DAS SCHAUSPIEL AM EUROPÄISCHEN THEATERINSTITUT BERLIN. SIE SPIELTE DREI JAHRE AM JUNGEN THEATER IN GÖTTINGEN. DANACH FOLGTEN FILM-UND FERNSEHROLLEN, UNTER ANDEREM ALS VEGANE ROLLSTUHLFAHRERIN IM TATORTREINIGER IN „FLEISCHFRESSER“. SEIT 2015 IST SIE ALS KRIMINALKOMMISSARIN KARIN GORNIAK IM TATORT DRESDEN ZU SEHEN. „LOTTE“ UND „IM SOMMER WOHNT ER UNTEN“, IN DENEN SIE DIE WEIBLICHE HAUPTROLLE SPIELT, HATTEN BEIDE IHRE PREMIEREN AUF DER BERLINADE UND GEWANNEN ZAHLREICHE PREISE.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: HANS SCHITTER, SCHNEIDER PRESS

Ab dem 10. Oktober kommt „Bruder Schwester Herz“ in die deutschen Kinos. Ein Film von Tom Sommerlatte, der schon mit „Im Sommer wohnt er unten“ begeistern konnte. In beiden Filmen setzte er auf ein bewährtes und sehr engagiertes Team von Schauspielerinnen und Schauspielern. Die weibliche Hauptrolle in beiden Filmen spielt Karin Hanczewski und setzt beachtenswerte Akzente. Sie verkörpert die Lilly, die mit ihrem Bruder Franz eine geerbte Rinderzucht betreibt, die aber finanziell nicht auf Rosen gebettet ist. Während Franz das einfache Leben liebt und bestenfalls in der Kneipe Abwechslung findet, träumt Lilly von mehr: mehr Erfolg, mehr Anerkennung und vor allem Veränderung. Der Film ist ein kluges, sonnendurchflutetes Kino voller Sinnlichkeit, das sich kunstvoll zwischen spielerischer Geschwisterkommödie und berührender Liebesgeschichte bewegt. Es ist junges deutsches Kino, wie es sein soll: mutig, lustig, geistreich.

Wir haben Karin Hanczewski persönlich getroffen und waren einigermaßen überrascht, wie sehr sich die sympathische Schauspielerin mit den genannten Attributen des Films identifizieren lässt. Mutig, lustig, geistreich - das alles ist die attraktive Spielerin, wie sie ihre Kunst gerne selbst nennt, und noch einiges mehr. Sie ist neugierig, sie ist lebendig und sie ist vielseitig engagiert. Doch dazu später mehr.

Karin Hanczewski, in Berlin geboren, ist eine deutsch-polnische Schauspielerin. Zahlreiche Besuche bei der Großmutter, die in Polen lebte, und ein damit verbundenes intensives Familienleben haben sie sensibilisiert. Sie schätzt die echte Nähe zu Familie und guten Freunden. Das ist enorm wichtig für sie. Auf die Frage, ob es einen persönlichen Bezug zum Grundkonflikt des neuen Films (Sehnsucht nach Veränderung) gibt, antwortet sie: „ich habe keine Geschwister, aber das Gefühl, sehr eng in einer Beziehung verwoben zu sein, die Sehnsucht nach einem Aufbrechen von Strukturen, nach einer Weiterentwicklung kenne ich. Sehnsucht nach Veränderung, aber auch die dazugehörige Angst vom Loslassen sind ja universell.“

HERZ, EHRLICHKEIT, MUT UND VIEL VERSTAND

Das Gespräch nimmt von Beginn an einen erstaunlichen Verlauf. Karin Hanczewski nähert sich behutsam, hört zu und man spürt, wie sie abwägt. Ist ihr Gegenüber ehrlich? Gibt es Übereinstimmungen? Wie sehr soll man sich öffnen? Eher ungewöhnlich im Showbiz, wo meist Posen und Quoten die Norm bilden. Nein, Karin Hanczewski ist neugierig und dosiert ihre Offenheit bis zu dem Punkt, an dem sie das echte Gefühl für eine intellektuelle Diskussion spürt. Dann ist sie es, die ihren Gesprächspartner in ihren Bann zieht. Mit klaren Gedanken und großem Engagement. Sie erzählt, dass sie gerne politisch denkt und darüber nachdenkt, es auch in der Praxis anzuwenden. Sie möchte sich engagieren, ihre Popularität einsetzen. Für Dinge, die ihr wirklich wichtig sind. Das Tierwohl zum Beispiel, denn Tiere haben keine Stimme. Sie tritt überzeugt gegen jegliche Form von Diskriminierung ein. Sie fühlt sich zu Minderheiten hingezogen, die Unterstützung in diesen rauhen Zeiten benötigen. Vielleicht studiert sie später noch einmal. Das begonnene Philosophie-Studium musste sie nach drei Monaten zugunsten der Schauspielkarriere aufgeben, aber die unbändige Lust am Lernen wohnt in ihr. „Lernen ist einfach großartig“, sagt sie und irgendwie steckt das förmlich an.

INDIVIDUELLE LEBENSLUST

Karin Hanczewski lebt bewußt. Sie nähert sich häufiger der vegetarischen Küche, vermeidet unnötigen Müll und geht behutsam mit Ressourcen um. Nicht weil es der Zeitgeist verlangt oder gute Kritiken entstehen. Sie macht alles aus Überzeugung ohne dabei belehren zu wollen. Ihre Familiengeschichte hat maßgeblich zu dieser Einstellung beigetragen. Die Welt und deren Bewohner liefert Unmengen von verschiedenen Facetten. Sie möchte ihren Weg gehen und wer sie begleitet, hat eine echte Freundin mit ganz viel Gefühl und Verständnis an seiner Seite. Genuss ist ebenfalls kein Fremdwort für sie. Unser Treffen im Rahmen der Eventreihe von Carlos Andre „Cooking for Friends“ lässt das vermuten. Passend zur Neueinführung der Carlos Andre Zigarillos Red (kommen Ende Oktober auf den Markt, ft berichtet darüber gesondert) schwärmt sie von einem italienischen Dopio Espresso. Und mit dieser Kaffeespezialität erklärt sich auch die neue „Kleine“ von Carlos Andre. Karin Hanczewski öffnet sich auch diesen Genussmomenten, wenn auch sehr diszipliniert.

Eine schöne Party, gute Gespräche und vor allem harmonische Atmosphäre genießt sie ebenso, wie die Stille in den wenigen Momenten des Alleinseins. Wir haben eine junge Frau kennengelernt, die uns imponiert. Eine Frau, die als (Schau)spielerin glänzt und als Mensch überzeugt. Wir wünschen Karin Hanczewski, dass sie ganz viele ihrer engagierten Vorhaben umsetzen kann. Wir bedanken uns für die Begegnung. Wir bedanken uns für die Einblicke. Wir bedanken uns bei Karin Hanczewski.

RESERVA

VILLA ZAMORANO VZ

POWER BLEND

FLAVORFUL AND **BOLD**

Maya Selva CIGARS SINCE 1995

WWW.MAYASELVACIGARS.COM

Das Zigarrenmuseum, das «Museo del Tabaco», befindet sich mitten in der Altstadt. Es ist in einem typischen Altstadthaus untergebracht: unten Geschäfts- oben ehemalige Wohnräume. Zoe Nocedo Primo ist seit 1996 Direktorin des Museums und engagiert sich sehr für die Bewahrung der Zigarrenkultur. Im Museum ist eine Auswahl historischer Lithographien und Zigarrenringe zu bewundern.

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XVII«

Havanna *ein Zigarrenmuseum?*

FRÜHER UND AUCH HEUTE NOCH NENNT DER KENNER KUBANISCHE ZIGARREN EINFACH HAVANNAS ODER HAVANNA-ZIGARRE. SIE TRAGEN DEN NAMEN DER STADT, WEIL HAVANNA SO ENG MIT DEN ZIGARREN UND DEREN HERSTELLUNG VERBUNDEN IST WIE KEINE ANDERE. DOCH WORAN LIEGT DAS?

Text: Claudia Puszkar

Wickel aus Tabak haben die Ureinwohner der Insel schon gerollt und geraucht, lange bevor die Spanier Kuba eroberten. Irgendwann begannen die Spanier, Tabak professionell anzubauen und zu verwerten. Zunächst als Kau- und Schnupftabak, später, offiziell erlaubt ab 1817, auch für Zigarren. Es entstanden die ersten Zigarrenmanufakturen in der Stadt. Die Gründung vieler auch heute noch berühmter Marken fällt in die Zeit Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts.
Nun war und ist die Herstellung von handgefertigten Zigarren an gewisse logistische Voraussetzungen gebunden. In der Region Pinar del Rio im Westen der Insel, wo damals und heute die besten Anbaugebiete für Tabak sind, gab es keinen Hafen. Ohne einen solchen konnten die Zigarren jedoch nicht nach Europa gelangen, wo sie von Beginn an ein Luxusgut darstellten. Havanna hatte diesen Hafen und so wurde er zum Dreh- und Angelpunkt.
Nun mussten aus den Tabakblättern nur noch Zigarren gerollt werden.
Es gab die Möglichkeit, die Zigarren entweder in der Nähe der Anbaugebiete oder eben in der Stadt Havanna fertigen zu lassen. Die Mehrzahl der Hersteller entschied sich für Havanna. Denn der Transport des Tabaks in großen Ballen über Land war schon eine Herausforderung, von fertigen Zigarren ganz zu schweigen. Man brauchte zuverlässige Leute, die dafür sorgten, dass der Transport reibungslos verlief. Einige Zigarrenhersteller, wie beispielsweise Jaime Partagás, waren in ihren Anfangsjahren in diesem Bereich tätig. Es dauerte dann nicht lang, bis in Havanna große Tabaklagerhäuser entstanden, die erstklassigen Tabak anboten.
Außerdem war es wohl in einer Stadt leichter, ausreichend Menschen zu finden, die Zigarren rollen konnten. Denn da alles Handarbeit ist, was sich bis heute nicht geändert hat, braucht man immer ausreichend Menschen, die dies können.
Die Stadtteile Habana Vieja (Altstadt) und Centro Habana (der Stadtteil direkt daneben) sind in Stein gemeißelte Zigarrengeschichte. Große Manufakturen, die es einstmals gab, aber auch welche, die heute noch in Betrieb sind, und unzählige kleine, sogenannte Chinchales stehen dort fast Seite an Seite. Das Handelsregister von 1840 beispielsweise verzeichnet 306 Manufakturen auf einem damals noch sehr kleinen Stadtgebiet.
In einer solchen Stadt gibt es natürlich ein „Museo del Tabaco“. Tabaco übrigens ist die spanische Bezeichnung für die Zigarre. Materia Prima ist die Bezeichnung für den Rohtabak, also die Tabakblätter. Das Zigarrenmuseum befindet sich mitten in der Altstadt auf der Calle Mercaderes No. 120. Die Calle Mercaderes war eine der bedeutendsten Einkaufsstraßen der Stadt, Mercaderes ist die Bezeichnung für Kaufleute oder Händler. Die Straße verläuft von Nord nach Süd und ist vom Hafen durchweg gut zu erreichen. Auch heute noch laden zahlreiche Cafés und Geschäfte zum Bummeln und Verweilen ein. Allein auf dieser Straße befanden sich einstmals acht kleinere Manufakturen, darunter auch eine der Marke „H.Upmann“.
Das Museum ist in einem der typischen kleinen Altstadthäuser untergebracht und die Ausstellungsstücke sind nicht

Die Calle Mercaderes (links oben und rechts unten) geht direkt am Plaza Vieja entlang, auf der „Straße der Händler" befinden sich zahlreiche Cafés und Restaurants. Im Gebäude links oben befand sich einst ein großes Zigarrengeschäft, wie eine schon fast verblichene Aufschrift auf dem Haus zeigt. Vor „Partagás" (rechts oben) befand sich im Gebäude die Manufaktur „A. de Villar y Villar". Das Gebäude ist, obwohl der Zustand nicht der beste ist, immer noch beeindruckend. Die Lage der ehemaligen „Partagás"-Manufaktur hinter dem Capitol wäre für ein Zigarrenmuseum ideal.

unbedingt spektakulär. Wirklich beeindruckend aber ist die Arbeit, die vor allem von der Direktorin des Museums, Zoe Nocedo Primo, geleistet wird. Denn ihr liegt es schon seit vielen Jahren am Herzen, die Genusskultur rund um die Zigarre zu fördern. Das Zigarrenmuseum ist das einzige im ganzen Land und wurde 1993 gegründet. Seit 1999 ist Zoe die Direktorin. Sie zeichnet für die Erlangung des begehrten „Diplomado del Tabaco“ verantwortlich, was inzwischen mehr als 800 Teilnehmer erhalten haben. 2007 war sie beim „Festival del Habano“ für den „Hombre del Habano“ in der Kategorie Kommunikation nominiert.

Seit einigen Jahren ist ein neuer Standort für das Zigarrenmuseum im Gespräch: die ehemalige „Partagás“-Manufaktur hinter dem Capitol. Zuerst waren Gerüchte im Umlauf. Man hörte sie immer wieder und sehr oft. Dann sprach niemand mehr davon, was in Kuba nicht unüblich ist. Doch plötzlich, vor knapp zwei Jahren, wurde am Gebäude, das derzeit beinahe leer steht, ein Schild mit der Aufschrift befestigt: Museo del Habano. Und darunter: Obra en Preparacion, was die Renovierung des Hauses ankündigt.

Dieser Standort wäre ideal. Vor vielen Jahren zog die Belegschaft der Manufaktur aus. Nur unten rechts im Gebäude, wo schon immer das „Partagás“-Verkaufsgeschäft war, werden immer noch Zigarren verkauft. Touristen kommen zahlreich, denn viele, die das Capitol besichtigen, pilgern danach hierher.

Dieses Gebäude schaut auf eine interessante Geschichte zurück. Erbaut wurde es etwa Mitte des 19. Jahrhunderts. Um 1870 diente das Haus als Tabaklagerhaus des Zigarrenproduzenten Miguel Jane. Damals befand sich anstelle des Capitols die Bahnstation „Estación Victoria“. Dieser Standort war perfekt, denn mit der Bahn konnte der Tabak am besten von Pinar del Rio nach Havanna geschafft werden.

Vor 1900, wann genau ist nicht bekannt, zog die berühmte Marke „A.de Villar y Villar“ in das Haus. Zeichnungen aus dieser Zeit existieren noch, zeigen das Gebäude jedoch etwas anders als heute: es hat eine Etage weniger. Die vierte Etage wurde erst aufgesetzt, als die berühmte Marke „Partagás“ unter dem damaligen Besitzer Cifuentes um etwa 1905 in dieses Gebäude zog. Die Marke „Partagás“ blieb hier bis ins Jahr 2012.

blonde (W)RAPPER

RAP [RÆP] (ENGLISCH „PLAUDEREI, UNTERHALTUNG“). DAS PASST IRGENDWIE ZU UNSEREN PROBANDEN. GESCHÜTZT VON DIREKTER SONNENEINSTRAHLUNG AUFGEWACHSEN, VERLEIHEN DIESE HELLEN DECKBLÄTTER DEN CIGARREN EINEN LEICHTEN, MEIST MILDEN CHARAKTER, DER DEN GENIESSER GERADEZU EINLÄDT ZU EINER ENTSPANNTEN PLAUDEREI MIT GLEICHGESINNTEN. DIE HOCHWERTIGEN CONNECTICUT-SHADE-DECKBLÄTTER VEREDELN EINLAGE UND UMBLATT ZU EINEM WAHRHAFTEN PREMIUM-PRODUKT. AFICIONADOS WISSEN DAS UND KÖNNEN DEN ZU ERWARTENDEN HOCHGENUSS SCHON AN DER FARBE ERKENNEN. WENN SIE ES NICHT SCHON LÄNGST SIND, LADEN WIR SIE EIN, MITGLIED IN DIESEM ELITÄREN „CLUB“ ZU WERDEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

REPOSADO
TRADE MARK
96
ESTATE BLEND
AURORA
REPUBLICA DOMINICANA
ONNECTICUT
CASA DE
TORRES
NICARAGUA
BUENA VIST
Dark Fired Kentu
TABACALERA
P
PERDOMO
20th
ANNIVERSARY
HAND
ROLLED
EBONAI
DOMINICAN REPUBLIC
ULTRA PREMIUM
Samana
1756
SERIES

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

RESPOSADO 96 ESTATE BLEND CONNECTICUT

Vitola	Churchill
Deckblatt	Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	2,80 €
Vertrieb	AKRA

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAMACHO CONNECITCUT DISTILLERY EDITION

Vitola	Toro
Deckblatt	Connecticut (Ecuador)
Umblatt	Original Corojo (Honduras)
Einlage	6 month Barrel-Aged Original Corojo Generoso & Aleman Liger
Länge	153 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DEBONAIRE ROBUSTO DAYBREAK

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	126 mm
Gauge	15,0 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT INTEMPERANCE EC

Vitola	Virtue (Short Robusto)
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	CIndonesia
Einlage	Nicaragua, Dominican
Länge	127 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	6,60 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CASA DE TORRES

Vitola	Salomones
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	185 mm
Gauge	22,mm
Preis	7,40 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BRICK HOUSE DOUBLE CONNECTICUT

Vitola	Toro
Deckblatt	USA Connecticut Shade
Umblatt	USA Connecticut Broadleaf
Einlage	Nicaragua
Länge	151 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	5,70 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BUENA VISTA DARK FIRED KENTUCKY

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut Seed
Umblatt	Bahia Sumatra
Einlage	Dom. Rep, Brasilien, Nicaragua
Länge	125 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,40 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA 1987 CONNECTICUT

Vitola	Churchill
Deckblatt	Connecticut (Ecuador)
Umblatt	Ecuador
Einlage	Cibao Valley (Dom. Rep.), Nicaragua, Peru
Länge	178 mm
Gauge	18,7 mm
Preis	5,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA CLÁSICO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuadorian Connecticut Shade
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	4,80 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MONTOSA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut Shade aus Ecuador
Umblatt	Mexican Sumatra
Einlage	Criollo und Piloto (Dom. Rep.), Java (Indon.)
Länge	125 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	3,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ASHTON CLASSIC

Vitola	Magnum
Deckblatt	Dom. Rep. Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,60 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AROMA DEL CARIBE BASE LINE

Vitola	Line Robusto (Robusto Grande)
Deckblatt	Original Sumatra-Sandblatt
Umblatt	Java (Besuki)
Einlage	Brasilien, Kuba, Java, Sumatra
Länge	13,3 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	6,10 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLOR DE SELVA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut Shade
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	121 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MATILDE SERENA

Vitola	Corona
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep, Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	17,5 mm
Preis	5,80 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FÜRST BISMARCK

Vitola	Juniors (Perla)
Deckblatt	Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep., Brasil, Connecticut Broadleaf
Länge	127 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	7,10 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL VINTAGE 1999 CONNECTICUT

Vitola	Robusto
Deckblatt	Original USA Connecticut Shade
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua, Dom. Rep.
Länge	140 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,30 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL CLARO

Vitola	HRobusto
Deckblatt	Shade Grown Ecuador (Connecticut seed)
Umblatt	Dominikanischer Olor
Einlage	Dom. Rep., Brasilien
Länge	130 mm
Gauge	19,2 mm
Preis	7,50 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL AÑEJO XO CONNECTICUT

Vitola	Rothschild Massivo
Deckblatt	Connecticut Shade / USA
Umblatt	Ecuador Sumatra
Einlage	Dominik. Olor, Bras. Mata Norte, Pennsyl. 41
Länge	152 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

SAN PEDRO DE MACORIS ECUADOR

Vitola	Robusto
Deckblatt	Connecticut Ecuador Shadegrown
Umblatt	Dominikanischer Olor
Einlage	Dom. Rep. Brasilien
Länge	130 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	4,20 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE UNDERCROWN SHADE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Sumatra
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,10 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER SAN'DORO CLARO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	12,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER DOMINICAN SELECTION

Vitola	Churchill
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	19,1 mm
Preis	3,20 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER DO BRASIL CLARO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Brazil / Brasil-Cconnecticut Shade
Umblatt	Brazil / Bahiano
Einlage	Brazil / Mata-Fina, Mata-Norte
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,50 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER 1492

Vitola	Short Perfecto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep.
Länge	133 mm
Gauge	20 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOCK Y CA.

Vitola	Churchill
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Peru
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	18,00 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON STEFANO CORONA TUBOS

Vitola	Corona
Deckblatt	Dom. Rep. Connecticut
Umblatt	Java
Einlage	100% Cuban Tobaccos
Länge	130 mm
Gauge	16 mm
Preis	3,10 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

SAMANA 1756

Vitola	Petit Robusto
Deckblatt	Ecuador-Connecticut
Umblatt	Dom. Rep
Einlage	Dom. Rep
Länge	114 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	6,70 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO 20TH ANNIVERSARY CONNECTICUT

Vitola	Robusto (5x56)
Deckblatt	Ecuador-Connecticu
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	11,40 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO SMALL BATCH CONNECTICUT

Vitola	Half Corona
Deckblatt	Ecuador-Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	101,6 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	7,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO LOT 23 CONNECTICUT

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador-Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	18,9 mm
Preis	7,90 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

CARLOS ANDRÉ

COLLECTOR'S CUT Nº2

Ambition

»Als traditionsreiches Familienunternehmen streben wir unaufhörlich nach herausragenden Kompositionen für höchste Genusserlebnisse – eine Ambition, die von Generation zu Generation weiterlebt.«

FINE LIFE

Inspiration und Emotion vom Genussverlag

Ausgabe 03|2019

SÜSSE SACHEN, SCHLEMMEN, URLAUB MACHEN

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

INHALT

FINE LIFE 03|19

36-39

Premium Hotels & Health Resorts

ENTSPANNUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

52-55

Best Places in Havanna (Teil 7)

»LA GIURIDA« – EINE LEGENDE IN HAVANNA

56-61

Einspänner oder Kapuziner?

EIN SPAZIERGANG DURCH DIE WIENER KAFFEEHAUS-KULTUR

62-67

Carlos André Cooking for Friends

5 TV-KOMMISSARINNEN AUF BRUNETTIS SPUREN

40-45

Die Pâtisserie Ludwig in Karlsruhe

EXOTISCHES DAS NACH „MEHR“ SCHMECKT

46-51

Eine Reise zum Gold des Nordens

SCHOTTLAND UND DER WHISKY

FINE LIFE
Community

Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

bitte nehmen Sie Platz und machen Sie es sich gemütlich. Wir entführen Sie jetzt auf eine Reise mit besonders vielen Genussmomenten. Gleich zum Auftakt wird es süß. Die Patisserie Ludwig wird Sie verzaubern und Ihren Geschmackssinn aktivieren. Etwas rauer, aber umso herzlicher werden Sie dann in Schottland empfangen. Einige tausend Kilometer weiter entdecken Sie die Best Places von Havanna in unserer beliebten Serie. Zurück nach Europa lernen Sie die schönsten Kaffeehäuser in Wien kennen und dann geht es ab nach Caorle und Venedig, wo wir auf den Spuren des Commissario Brunetti waren.

Viel Lesespaß und Reiselust wünscht Ihnen

Ihr

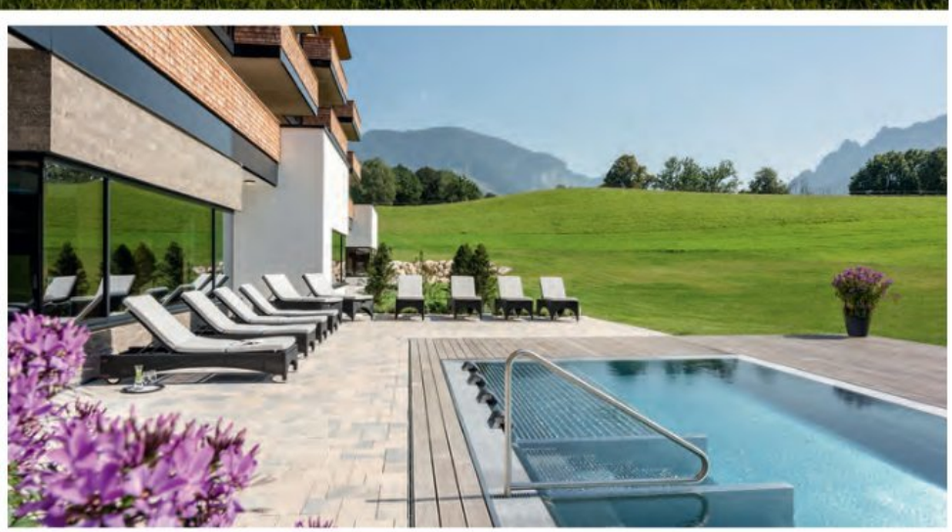
Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Klosterhof | Premium Hotel & Health Resort

BEGEISTERUNG ERLEBEN

MIT DEM PREMIUM HOTEL & HEALTH RESORT KLOSTERHOF IN BAYERISCH GMAIN ERFÜLLEN SICH HENRIKE UND DR. ANDREAS FÄRBER IHREN GEMEINSAMEN TRAUM. DIE FÄRBERS HABEN MEHR ALS EIN LUXURIÖSES HOTEL GEBAUT. SIE HABEN GETREU DEM MOTTO DES KLOSTERHOFS „BEGEISTERUNG LEBEN" EINEN WOHLFÜHLORT GESCHAFFEN, DER SICH AUF DIE DREI SÄULEN DES HAUSES STÜTZT: : INSPIRATION FINDEN, GESUNDHEIT LEBEN UND INDIVIDUALITÄT SPUREN.



Das Vier-Sterne-Superior-Haus verfügt über 65 Panoramazimmer und Suiten sowie Deutschlands erste Spa Lofts mit eigenem Whirlpool direkt am Fenster mit einem beeindruckenden Ausblick auf die „Schlafende Hexe". Die moderne und geradlinige Architektur des Neubaus ermöglicht über großzügig dimensionierte Fensterfronten den Weitblick in die unberührte Natur des Berchtesgadener Land. In den Panoramazimmern bieten in Fensternischen integrierte Sitzgruppen einzigartige Inspirationsplatze. Einzigartig sind auch die Spa Lofts. In den fast sechs Meter hohen Raumen im obersten Geschoß findet sich auf einer gesonderten Galerieebene ein Privat Spa mit Infrarotsauna und Whirlbadewanne direkt am Fenster – Entspannung pur mit Blick auf die Kulisse des Lattengebirges mit „Schlafender Hexe" und Predigtstuhl.

Der exklusive Artemacur SPA sorgt für den Luxus von heute: Zeit für sich und spürbare Ruhe. Artemacur steht für „die Kunst, sich selbst zu pflegen". Es steht für eine neue Achtsamkeit, eine Philosophie, die Begeisterung für das Leben in all seinen Facetten spürbar macht, zum Suchen anregt. Zeit zu haben, die schonen Dinge im Leben zu genießen: das ist die Philosophie des Hauses.

Unter dem Motto „Neuer Alpiner Genuss" bietet der Klosterhof seinen Gästen ein mehrgängiges Genießer-Menü. Wert gelegt wird auf frische, regionale Produkte mit dem gewissen Extra. Die Verbindung von Gesundheit und Genuss wird mit Leichtigkeit in die Gerichte integriert.

Jedes noch so kleine Detail im Hotel ist von den beiden Inhabern selbst ausgewählt worden. Vom Lampenschirm bis zur Auflage auf der SPA-Liege, vom Vorhangstoff bis zur Kissenfüllung. Und so hat alles im Klosterhof seine ganz eigene Geschichte: Der Lobby-Stuhl, der für den G8- Gipfel zu bequem war, die Schindel in Zimmer 302, die von den Färbers selbst gespalten wurde. Nicht nur das Enterieur ergibt eine ganz persönliche Wohlfühlatmosphäre in dem Luxushotel – auch die Mitarbeiter gehen individuell auf die Gästewunsche ein.

Klosterhof
Premium Hotel & Health Resort
Steilhofweg 19 · 83457 Bayerisch Gmain
Tel.: +49 8651 9825 0
E-Mail: info@klosterhof.de
www.klosterhof.de

Das neue 5 Sterne-Hotel auf Mallorca

Luxuriöser Landsitz

DAS ECHTE, URSPRÜNGLICHE MALLORCA-ERLEBNIS FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE HAT EINEN NEUEN NAMEN: CARROSSA.

Abseits des Trubels und der „lauten Hotspots", im Nordosten Mallorcas, nahe des romantischen Städtchens Artà, liegt in den sanften Hügeln der Levanten der herrschaftliche Landsitz „Carrossa" – mit Traumblick auf den einzigartigen Felsen „Ferrutx" und in die Buchten von Alcúdia bis Cala Millor. Die Stille hier wirkt wie Natur-Medizin und bringt auch hektische Seelen wieder ins Lot und Gleichgewicht.
Aus dem Herrenhaus wurde das einzigartige 5-Sterne-Domizil „Carrossa", das höchsten Ansprüchen gerecht wird, was die Ausstattung, die Service-Qualität und das Ambiente betrifft. Oase – das trifft es genau, was hier im Sommer 2018 von der Kölner Hoteliersfamilie Hamacher eröffnet wurde, die seit vielen Jahren schon mit ihren Osttiroler Domizilen im Defereggental und Lavant Erfolg hat. Alle insgesamt 75 Zimmer & Suiten des Hotels begeistern mit hochwertigen Materialien wie edlem Naturstein oder aufwendig verarbeiteten Hölzern und zeitgemäßer Ausstattung mit Klimaanlage, Nespresso-Maschine, begehbarer Dusche u.v.m. Ob im Herrenhaus oder in den neuen Suiten – überall ein stilvoller Material-Mix aus Holz, Stein und Stoffen mit harmonischen Farbkonzepten im edlen Mobiliar.

Ein Highlight im „Carrossa Hotel Spa Villas" ist der 1500 qm Luxus-Spa. Wellness vom Feinsten: Hier bekommt das Kunstwort der 70er Jahre, Wellness, wieder seine originäre Bedeutung: Well-being und Fitness werden im Carrossa Spa in stylish-edlem Ambiente regelrecht zelebriert.
Unter der kulinarischen Leitung von Executive Chef Nicholas Gomez bietet das Fine Dining-Restaurant „Carrossa" täglich wechselnde Kreationen der mediterranen Küche. Und im Bistro „Badia" mit herrlicher Panorama-Terrasse und Cocktail-Bar locken u.a. fangfrischer Fisch aus der Bucht von Alcúdia und jede Menge internationale Küchen-Klassiker - auch für alle Gäste ganzjährig offen, die nicht im Hotel wohnen...
Golfer locken im Nordosten Mallorcas gleich

vier attraktive 18-Loch-Golfplätze in nur 15 Autominuten vom Hotel: Capdepera Golf, in den Hügeln der Levanten und mit Meerblick einer der schönsten Plätze der Insel, Canyamel (sportlich anspruchsvoll und mit abwechslungsreichem Design), Pula (hier fanden sogar viele Profiturniere statt) und Son Servera (der zweitälteste Platz der Insel von 1967 ist immer noch attraktiv und fair).

CARROSSA HOTEL · SPA · VILLAS
Camí de Carrossa KM 3.4
07570 Artà | Mallorca | Spanien
Tel.: +34 971-835647
E-Mail: info@carrossa.com
www.carrossa.com

Pâtisserie Ludwig in Karlsruhe

Das Leben ist zu kurz für Knäckebrot

FOTO SAT.1-CLAUDIUS PFLUG

DIE KLASSISCHE SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTORTE UND DER BIENENSTICH HABEN KONKURRENZ AUS FRANKREICH BEKOMMEN: KLEINE, BUNTE TÖRTCHEN IN HOCHGLANZGLASUR, DIE FAST ZU SCHADE SIND, UM SIE EINFACH AUFZUGABELN. WO DEUTSCHE KUCHEN GANZ NEUDEUTSCH VERKÜNDEN „WHAT-YOU-SEE-IS-WHAT-YOU-GET", ÜBERRASCHEN DIE KUNSTWERKE UNSERER NACHBARN DURCH IHR INNERES: EIN EXOTISCHES AROMA VIELLEICHT, DAS NACH „MEHR" SCHMECKT, ODER EIN KNUSPRIGER BODEN, DER DIE FLUFFIGE CREME IN DEN MUND BALANCIERT. MIRIAM KUNGL UND SVEN LUDWIG HABEN IHRE LEIDENSCHAFT FÜR TÖRTCHEN ZUM BERUF GEMACHT. IN KARLSRUHE BETREIBEN SIE IHRE „PÂTISSERIE LUDWIG" SEIT SIEBEN JAHREN MIT GROSSEM ERFOLG. ÜBERREGIONAL BEKANNT WURDEN DIE BEIDEN DURCH DIE SAT1-SENDUNG „DAS GROSSE BACKEN – DIE PROFIS": IM WETTSTREIT GEGEN FÜNF KOLLEGENTEAMS HOLTE DAS SYMPATHISCHE PAAR DIE SILBERMEDAILLE.

TEXT: ELMAR SCHALK

FOTOS: NINA BAUER

Die olfaktorische Leistung von Nasenbären wird wohl überschätzt. Ihr Außenbereich im Karlsruher Zoo ist von der Pâtisserie Ludwig keine 30 Meter Duftlinie entfernt; trotzdem gehen die Tiere ungerührt ihrem Tagwerk nach und erfreuen die Besucher. Aber vielleicht machen sich Nasenbären auch nichts aus Süßem. Auf der anderen Straßenseite werden gerade frische Törtchen in der Vitrine platziert – perfekte Halbkugeln, die in leuchtenden Farben glänzen wie Fabergé-Eier. Daneben ein dunkler Traum aus Schokolade, mit Macarons gekrönt. Dann überpuderte Himbeeren und Pistazien, die sich auf einem goldbraun gebackenem Fundament türmen. Nebenan geschichteter Genuss, in dessen Glasur zwei Feigenachtel baden… Manche Besucher kleben minutenlang an der Trennscheibe, unschlüssig, für welche Kreation sie sich entscheiden sollen. Meist werden dann gleich mehrere in hübscher Verpackung über die Theke gereicht oder auf Tellerchen im Café serviert.

Die Pâtisserie zwischen Stadtgarten und Hauptbahnhof ist eine der beiden Genussdestinationen von Miriam Kungl und Sven Ludwig. Als das Paar 2012 seinen ersten Laden eröffnete, wollte es neue Wege gehen, die nicht automatisch in eine traditionelle Konditorei münden. Im nur 10 km entfernten Frankreich wird süßes Backwerk häufig als raffinierte Gaumenschmeichler gefertigt. Selbst in einer schlichten Dorfbäckerei findet man neben Baguettes, Brioches und Croissants oft kleine Tartelettes mit Cremefüllung. In einer Stadt wie Paris – wo der Genuss auch mal in Richtung Dekadenz kippen kann – wird das Ganze auf die Spitze getrieben und manche Pâtissiers wie Popstars gefeiert. Ihre Anhänger pilgern regelrecht zu den Tempeln der süßen Lust, wo sich die handgefertigten Törtchen wie Schmuckstücke von Cartier präsentieren. Entsprechend kostspielig ist jede Geschmacksexplosion. Von solchen Extravaganzen ist Karlsruhe freilich meilenweit entfernt. Die Ansprüche an Geschmack und Qualität sind in der Pâtisserie Ludwig jedoch ebenso hoch wie im Nachbarland. Sven Ludwig ist mit einem freundlich-fröhlichen Naturell gesegnet. Wenn er aber über sein Handwerk spricht, tritt eine gewisse Ernsthaftigkeit zutage. Eigentlich sei ein Pâtissier nichts anderes als ein Konditor, sagt der Inhaber. Seine Partnerin Miriam Kungl und er hätten sich aber für den etwas eleganteren Begriff entschieden, weil sie

FIRMENFOTO

sowohl im Zusammenspiel der Aromen als auch in der Präsentation feinstrukturierter und detailverliebter arbeiteten. „In der Pâtisserie muss man vor allem kreativ sein, Feingefühl besitzen und tiefer in die Materie eindringen können", erklärt Ludwig. Das Ergebnis ist dann bis ins Innerste ausgearbeitet. Beispielsweise das Törtchen mit dem berühmten Namen „Ispahan": Der Kern aus Mandelbiscuit erhält obenauf eine weiße Schokoladen Crèmebrûlée und wird anschließend von einem Himbeer-Rosen-Litschi-Mousse umhüllt, das mit einer einzelnen Himbeere sowie einem Rosen- und einem Schokoladenblatt die passende Dekoration erhält.

Jeder Konditor bzw. Pâtissier hat seine eigene Handschrift und will seine Kreativität laufend in Torte fassen. Doch die entscheidende Frage ist: Wie viel Neues verträgt der Kunde? „Wir möchten immer wieder etwas Besonderes machen, ab und zu auch mal etwas Gewagtes." Dabei werden sie am meisten durch die Küche fremder Kulturen inspiriert. Letzthin waren sie in ihrem Sizilienurlaub bei einem der berühmtesten Eismacher der Welt und aßen frisches Mandeleis auf Marzipanbasis – „ein toller Geschmack!" Da sie so experimentierfreudig sind, trägt praktisch jeder Einfluss ein Rezept in sich: „Eine unserer Mitarbeiterinnen kommt aus Japan. Deshalb haben wir ein Eis gemacht mit Kinako (geröstetem Sojabohnenmehl) und Azukibohnen, die traditionell für Süßspeisen verwendet werden. Das gibt's irgendwann noch als Törtchen." So ist die Arbeit ein lustvoller Drahtseilakt zwischen „der eigenen Linie treu bleiben" und „Abwechslung bieten". Seit ihren TV-Auftritten bei „Das große Backen – Die Profis" haben Kungl und Ludwig aber den goldenen Mittelweg gefunden, indem sie immer ein „Törtchen der Woche" vorstellen. Sechs Tage lang können sie so die kulinarische Aufgeschlossenheit ihrer Kunden austesten. Mit Erfolg. Ihr Jasmintörtchen könnte ebenso gut ein Dessert in der Sternegastronomie sein: Mit einer leichten Zitronenmousse, gefüllt mit Jasmintee-Crémeux, dazu eine saure Schicht mit Zitrone und Estragon kommt die Kreation aber auch in ihren Cafés gut an. „Bei uns fragen Kunden mittlerweile gezielt nach etwas Neuem."

Bis dahin war es für das kreative Paar eine spannende Reise. Als sich der Traum vom eigenen Geschäft langsam zur Realität verdichtete, als sie Räumlichkeiten gefunden und gebrauchte Konditoreimaschinen ersteigert hatten, stand nach dem Möbelrestaurieren und Wändestreichen endlich das erste Sortiment an. Nach drei Nachtschichten wa-

ren sie fertig, nach vier Stunden waren sie ausverkauft. Der enorme Zuspruch lieferte die nötige Motivation, damit die Pâtissiers jede Nacht in der Backstube standen, um ihr Gebäck tagsüber im Laden zu verkaufen. Inzwischen haben die beiden Inhaber ein junges motiviertes Team von 24 Mitarbeitern um sich geschart und in der Waldstraße und am Stadtgarten ihre Läden eröffnet. Wenn sie mal für zwei Wochen in den Urlaub gehen, müssen sie auch nicht mehr wegen Betriebsferien schließen, sondern können sich auf ihre Mannschaft verlassen.

So geschehen, als sie vom Fernsehsender Sat1 das Angebot erhielten beim „Großen Backen" im Februar mitzumachen; just in der Zeit, wo Cafés saisonale Hochkonjunktur haben. „Geht da hin – ihr müsst das machen! Die zwei Wochen schaffen wir auch ohne euch" wurden sie vom Team

PERDOMO LOT 23

TABACALERA
P
PERDOMO

Die Cigarrenserie PERDOMO LOT 23 zeichnet sich insbesondere durch die einzigartigen Einlage- und Umblatt-Longfiller-Tabake aus. Diese werden ausschließlich in einer hierfür vorgesehenen Plantage mit dem Namen „LOT 23" angebaut und geerntet. Nach einem viermonatigen Reifeprozess werden diese Tabake sehr sorgfältig bis zu 12 Monate fermentiert. Die dann im Ballen bevorrateten Tabake erhalten noch zusätzlich eine 3-jährige Nachfermentation. PERDOMO LOT 23 – eine genussreiche Ergänzung im Perdomo Sortiment zu einem attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis!

Format	Größe	Inhalt	KVP/Stück	KVP/Kiste
Gordito	4½ x 60	24	7,60 €	182,40 €
Robusto	5 x 50	20	7,90 €	189,60 €
Toro	6 x 50	20	8,40 €	201,60 €
Churchill	7 x 50	20	8,60 €	206,40 €
Belicoso	5¾ x 54	20	8,90 €	213,60 €

Alle Formate in den Deckblättern „Connecticut", „Sun Grown" oder „Maduro" erhältlich.

Händlernachweis bitte anfordern bei dem Exclusiv-Importeur:

Don Stefano

Zigarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

ermuntert. Also raus aus der Komfortzone, rein in einen gänzlich anderen Tagesablauf: Morgens um sieben Uhr eintreffen am Set, danach in die Maske. Anschließend warten, bis die Technik bereit ist. Beginn des Drehs „irgendwann um neun Uhr". Längere Arbeitszeiten, beispielsweise die Herstellung eines Schaustücks innerhalb von neun Stunden, wurden auf zwei Drehtage aufgeteilt. Am Ende jedes Tages standen Interviews mit dem Sender auf dem Programm: „Etwa eine Stunde lang. Das wurde meistens auf zwei Minuten zusammengeschnitten." Den zweiwöchigen Backwettbewerb bezeichnet Sven Ludwig als „sehr spannend". Natürlich sei mit den Kameras und dem Fernsehteam alles anders gewesen als in der heimischen Backstube. Doch Stress im Ablauf habe es keinen gegeben, dazu seien die Karlsruher Pâtissiers und die fünf Teams der Kontrahenten viel zu routiniert gewesen. Anfangs stressig war es jedoch für das Drehteam, das bis dato nur mit Hobbybäckern gearbeitet hatte: „Halt, halt – nicht so schnell, wir kommen gar nicht hinterher! Könnt ihr den Backofen vielleicht noch mal aufmachen?"

Als dann die Sendung über vier Wochen ausgestrahlt wurde, gab es für Miriam Kungl und Sven Ludwig durchweg positives Feedback. Plötzlich war das Paar bekannt, wurde für Gruppenselfies requiriert und sollte Autogramme geben. Anfangs habe er sich dagegen gesträubt, sagt Ludwig: „Menschen, die Leben retten – etwa Notfallärzte – sollten eher Autogramme geben." Seine Partnerin Miriam habe ihn aber überzeugt, dass er damit anderen Menschen eine Freude machen kann. „Und wenn man Fanpost von kleinen Kindern bekommt – das ist schon schön." Mit dem „Großen Backen" konnte sich die Karlsruher Pâtisserie überregional präsentieren und zeigen, was hinter diesem Beruf alles steckt. Allein die abschließende Bewertung durch die Fachjury sei in jeder Folge nervenaufreibend gewesen: „Alles, was wir dort an Backwaren gemacht haben, bieten wir ja auch in unseren Läden an." Wenn nun einer der renommierten Juroren, etwa Christian Hümbs als "Pâtissier des Jahres 2017", mit dem Daumen nach unten gezeigt hätte, wäre der mediale Präsentierteller vielleicht zur gnadenlosen Arena geworden.

Aber das kreative Paar kann auf das Urteilsvermögen seiner Kunden vertrauen. Solange sich die beiden treu bleiben, werden sie auch in Zukunft allen kurzlebigen Trends

ausweichen – wer spricht heute noch von Cup Cakes und Frozen Yoghurt? „Am Ende setzt sich der Geschmack durch", konstatiert Sven Ludwig und verweist auf andere Pâtisserien, die ebenfalls seit Jahren erfolgreich sind: etwa die Stuttgarter Kollegen von „Meister Lampe" oder „Tarte und Törtchen". Solche Adressen verkaufen nicht allein Backwaren, sondern ein Wohlgefühl, das sich am ehesten mit dem dänischen Wort „Hygge" ausdrücken lässt und das bei Starbuck's & Co. niemals den nötigen Nährboden findet. Solche Empfindungen gehen tiefer. Wie bei der gemeinsamen Freundin von Kungl und Ludwig, die aus Paris stammt und sagt: „Wenn es eure Croissants nicht geben würde, wäre ich schon längst wieder an der Seine." Nach dem unbestechlichen Geruchssinn, ist der Geschmack der zweiteffektivste Sinn, um damit emotional in die Vergangenheit zu reisen. In ihrer Aromenvielfalt können die süßen Köstlichkeiten einer Pâtisserie somit Erinnerungen an die Kindheit wecken. Mit ihrer Adresse in der Waldstraße geht die Pâtisserie Ludwig aber einen Schritt in die Zukunft: „Bis vor einigen Jahren waren französische Macarons hierzulande nicht verbreitet, sie gehören aber schon immer zu unseren Spezialitäten. In der Nähe hat es eine Schule. Und mittlerweile kaufen schon Sechsjährige ganz selbstverständlich bei uns Macarons. Vielleicht werden die ja zu einem Teil ihrer späteren Kindheitserinnerungen?"

TIPP

Darauf angesprochen, welchen Tipp er einem Hobbypâtissier mit auf den Weg geben würde, antwortet Sven Ludwig: „Man muss strukturiert arbeiten. Bevor man die Zutaten abwiegt und bereit legt, sollte man das Rezept zwei Mal in Ruhe durchlesen. Das Wichtigste aber sind gute Rezepte. Da würde ich nicht immer auf chefkoch.de vertrauen, sondern lieber ein gutes Backbuch kaufen." Beispielsweise das von Miriam Kungl und Sven Ludwig, das zur Weihnachtszeit in die Läden kommen soll. Für alle, die einen kleinen Vorgeschmack wünschen, haben die beiden eines ihrer Rezepte verraten:

REZEPT „Passionsfrucht Tarte"

Für den Mandelmürbeteig:

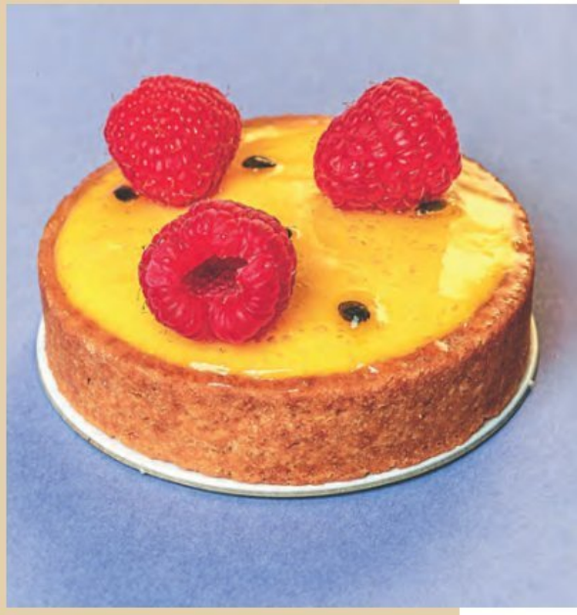
500 g Butter, weich
315 g Puderzucker
5 g Salz
100 g Mandeln geschält gemahlen
200 g Eier (4 Eier)
835 g Weizenmehr 405

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten, abdecken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Mürbeteig 2,5 mm dünn ausrollen und Tarteletteringe mit 8cm Durchmesser auslegen. Für 30 Minuten kaltstellen, ein Muffinförmchen auf die Mürbeteigform und mit Backlinsen beschweren. Bei 165°C Ober-, Unterhitze 12 Minuten goldgelb backen.

Für die Passionsfrucht Crémeux:

400 g Passionsfruchtsaft
225 g Eigelbe (von ca. 11 Eiern)
255 g Eier (5 Eier)
225 g Zucker
240 g Butter
12 g Blattgelatine

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Zutaten, außer der Butter, in einen großen Topf wiegen. Das Ganze auf dem Herd, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 1x aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und einrühren. Die Créme auf 35/ 40°C abkühlen lassen und die gewürfelte Butter mit dem Stabmixer einarbeiten. Die Passionsfrucht Crémeux abdecken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Wenn die Créme abgekühlt ist, kurz mit dem Schneebesen durchrühren und in die gebackenen Tartelettes füllen. Vor dem Ausgarnieren nochmals 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit frischen Früchten garnieren und servieren.



INTRODUCING THE -Z- COLLECTION
CIGAR CARE TO MATCH YOUR STYLE

Zino

Ein Besuch im wilden Norden der Insel

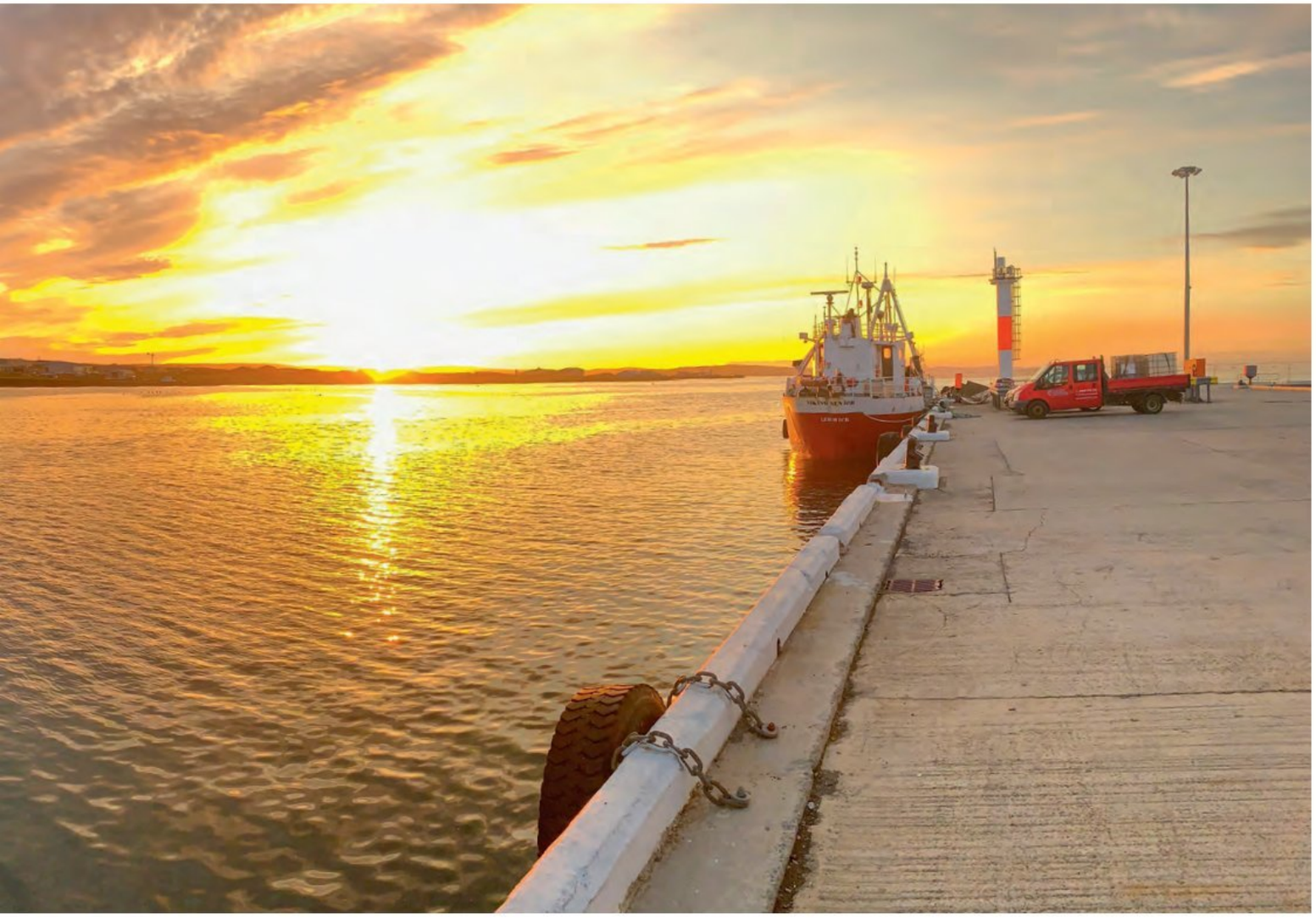
Schottisches Gold

ES GIBT ÜBER 100 AKTIVE DESTILLERIEN IN SCHOTTLAND UND DAVON LIEGT DIE MEHRZAHL IN DEN NÖRDLICHEN REGIONEN DER HIGHLANDS UND SPEYSIDE. EIN GUTER GRUND ALSO EINEN SCHOTTLANDTRIP IN INVERNESS, DER HAUPTSTADT DER HIGHLANDS, ZU STARTEN.

ZWAR ÜBERSPRINGT MAN SO DAS SCHÖNE HERRSCHAFTLICHE EDINBURGH UND DIE ALTE HANDELS- UND INDUSTRIESTADT GLASGOW MIT ALL IHREN SEHENSWÜRDIGKEITEN UND DEM STÄDTISCHEN LEBEN. DAFÜR FINDET MAN IN DEN HIGHLANDS UND DEN KÜSTEN WUNDERBARE LANDSCHAFTEN MIT ATEMBERAUBENDEN STEILKÜSTEN UND EINLADENDEN SANDSTRÄNDEN. WER DIE MIT DER FÄHRE GUT ERREICHBAREN ORKNEY-INSELN BESUCHT, BEFINDET SICH DANN GEOGRAPHISCH SOGAR AUF DER HÖHE VON ANCHORAGE/ALASKA. LANGE TAGE UND KURZE NÄCHTE SIND DAMIT IM SOMMER VORPROGRAMMIERT.

TEXT: STEPHAN RACK

Es waren wohl die Mönche, die im vierten und fünften Jahrhundert die Whisky-Herstellung mit dem Christentum nach Schottland brachten. Die erste offizielle Aufzeichnung über die Herstellung von Whisky geht in Schottland auf das Jahr 1494 zurück, in der Friar John Cor der königliche Auftrag erteilt



wurde, „Aquavite" (Wasser des Lebens) herzustellen. Dieser Brand hatte sicherlich sehr wenig mit der heutigen Qualität gemein.

Die ersten Steuern auf die Whisky-Herstellung wurden in Schottland ab 1644 eingeführt, was einen Anstieg der illegalen Herstellung von Whisky im ganzen Land zur Folge hatte. Am Ende des 18. Jahrhunderts gab es kaum zehn legale Brennereien, dafür aber hunderte von illegalen Destillerien. Der Staat handelte, reduzierte 1823 die Beschränkungen der legalen Brennereien und schaffte einfache Rahmenbedingungen, was zu einer größeren Verbreitung des Whiskys auf den Britischen Inseln führte.

Das weltweite Interesse für Whisky ist niemals größer gewesen als heute und inzwischen findet man ernstzunehmende Qualitäten auch in Asien, Australien und auf dem europäischen Kontinent.

Angebote aus Amerika (einmal destilliert) und Irland (dreimal destilliert) gehören dagegen schon lange zu den Klassikern, wobei der Name in diesen beiden Ländern als Whiskey mit einem zusätzlichen ‚e' geschrieben wird. Iren und Schotten streiten sich übrigens, wer von beiden eher den Whisk(e)y erfunden hat. Was macht den schottischen Whisky nun so besonders, dass Whisky der größte Exportschlager der heimischen Wirtschaft ist und als Touristenattraktion gilt?

Whisky-Trails und buchbare Reisen zeigen die Bedeutung der Touristen für die heimische Industrie. Eine Vielzahl der Destillerien haben die Herstellung der Spirituose und die Markenwelten ihrer Angebote mit viel Liebe zum Detail in ihren Besucherzentren wunderbar erlebbar gemacht. Dabei ist es dann selbstverständlich, dass man bei Zahlung einer Gebühr auch Produkte des Hauses probieren kann. Im meist anliegenden Shop

können wohlschmeckende Reiseerinnerungen auch käuflich erworben werden.

In der Herstellung nehmen erfahrene Brennmeister bestes Wasser aus kristallklaren Flüssen und goldene Gerste von nahegelegenen Feldern und verwandeln beides in kostbare Brände, die anschließend zum Reifen eingelagert werden.

Sie dürfen erst Scotch genannt werden, wenn sie mindestens drei Jahre lang in Schottland in Holzfässern gereift sind und einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent aufweisen. Das sind die Basisvoraussetzungen für Whisky aus Schottland – tatsächlich wird der besondere Geschmack durch viele zusätzliche Details geprägt.

Die größte Bedeutung messe ich persönlich der unverfälschten Natur für die Qualität der Rohstoffe und die Wirkung des schottischen Klimas bei der jahrelangen Fasslagerung bei.

Hier nun ein Überblick über die Destillerien, die mich besonders beeindruckt haben:

GLENMORANGIE

An der Küste von Dornoch Firth beim Städtchen Tain findet man die Glenmorangie Destillerie, die 1843 auf dem Gut der Morangie Farm gegründet wurde.

Glenmorangie Single Malts sind für ihre besondere Weichheit, ihre Vollmundigkeit und faszinierende Vielschichtigkeit berühmt. Dabei spielen die höchsten Brennblasen Schottlands mit einer Höhe von 5 Metern eine besondere Rolle, da in diese Höhe nur die feinsten Dämpfe aufsteigen und sich als reine und duftende Spirituose niederschlagen.

Dr. Bill Lumsden vor den höchsten Brennblasen Schottlands

Lauren und Anne aus dem Forss House Hotel

Bei Glenmorangie wird ein besonderes Augenmerk auf die nachfolgende Reifung in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gelegt, die zuvor für die Reifung von Bourbon verwendet wurden. Diese Fässer werden über eine Dauer von mindestens 10 Jahren nur zweimal mit neuem Destillat gefüllt, um Glenmorangie Original herzustellen.
Der 10 Jahre alte Single Malt ist von wirklich außergewöhnlichem Geschmack und man kann bereits mit der ‚Brot und Butter-Marke' des Hauses einen phantastischen Whisky trinken.

Darüber hinaus gibt es eine wunderbare Range von Spezialitäten und besonderen Jahrgängen, die von der anerkannten Whisky Koryphäe Dr. Bill Lumsden und seinem Team kreiert werden. Nach persönlichem Eindruck bei der Verkostung ist dabei der SIGNET von Glenmorangie besonders herauszustellen.

Tipp zum Übernachten: Das Glenmorangie House in Fearn nahe Tain. Dieses Hotel gehört zur Destillerie und bietet mit 8 Zimmern eine sehr individuelle und edle Übernachtungsmöglichkeit.

TOMINTOUL

Tomintoul befindet sich in der Region „Speyside". Die Destillerie Tomintoul liegt wildromantisch am Waldrand in der Nähe des Flusses Avon, von dem die Brennerei jedoch kein Wasser bezieht - die Hauptzutat kommt von Ballantruan Spring und dies ist eine außergewöhnliche Quelle, da sie das reinste Wasser aus den Cromdale Hills bringt. Von Inverness aus beträgt die Fahrzeit mit dem Auto eine gute Stunde - vom Ort Tomintoul muss man etwa 8 Meilen fahren, bis man die Destillerie entdeckt.
Die Brennerei wurde in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts gebaut und man erliegt

Die Tomintoul Destillerie in der Region Speyside

Destillationsblase von Fettercairn mit dem besonderen Kühlring

dort dem Charme einer wunderbar funktionierenden Destillerie. Ursprünglich geplant um Exportmärkte zu beliefern, wird die Marke Tomintoul seit knapp zwei Jahrzehnten liebevoll und erfolgreich aufgebaut: die Zahl der Abfüllungen steigt.

Beeindruckend in der Range der Single Malts ist der 16 Jährige, der die grundsätzliche Weichheit der Livet-Malts mit fruchtigen Noten ergänzt – gut als Aperitif zu trinken. Ganz ungewöhnlich für Speyside Whiskys ist der Peaty Tang (übersetzt Torfgeruch) in der grünen Flasche. Der Geschmack ist vollmundig und Torfrauch und Nüsse sind gut zu schmecken – übrigens in Jim Murray's Whisky Bible mit 94 Punkten hoch bewertet.

HIGHLAND PARK

Wenn das schottische Klima schon eine Wirkung auf die Qualität des Whiskys hat, dann bietet die Highland Park Destillerie mit den besonderen Einflüssen der Orkney-Inseln noch zusätzliche Auswirkungen auf den Reifeprozess. Verantwortlich dafür sind die niedrigeren Temperaturen, mehr Regen und sehr salzhaltige Luft auf den Orkneys. Hinzu kommt der Einfluss des Orkney-Torfes beim Trocknen der Gerste, da der Torf auf den Inseln durch Heidekraut dominiert wird. Dadurch erhält der Whisky seinen ganz eigenen Heidehonig-Akzent, der ihn so außergewöhnlich macht.

Highland Park ist eine der wenigen Destillerien, die auch heute noch, alter Tradition folgend, die nach dem Einweichen gekeimte Gerste auf eigenen Darrböden ausbreiten und mit brennendem Torf trocknen. Bekannt ist die Destille auch für ihre Wurzeln in der Wikingerkultur. Noch heute produzieren Nachfahren die außergewöhnlichsten Whiskys. Mit jedem neuen Single Malt zelebrieren sie die nordische Mythologie. Zwei wunderbare Beispiele dafür sind die Malt Whiskys mit den Namen ‚Twisted Tattoo' und ‚Dragon Legend' bei denen die nordischen Einflüsse die Gestaltung von Flasche und Verpackung ganz besonders prägen. Ganz aktuell wurde zu ehren vom Gottvater Odin der Whisky Valfather auf den Markt gebracht - ein mit 47 % Volumen Alkohol besonders starker Vertreter seiner Art.

FETTERCAIRN

Die Single Malt Whiskys von Fettercairn werden in einer der fruchtbarsten Regionen im Nordosten Schottlands hergestellt. Mit dem reinsten Quellwasser, das durch die Grampian-Berge fließt, ist es keine Überraschung, dass Sir Alexander Ramsay im Jahr 1824 diesen Ort auswählte, um Whisky zu produzieren. Er war es, der die ehemalige Kornmühle in eine Destillerie verwandelte und damit den Grundstein für eine einzigartige Whisky-Produktion legte.

Die Whiskymacher von Fettercairn zeigten wahren Pioniergeist, als sie damit experimentierten, ein noch reineres Destillat zu produzieren. Sie entdeckten, dass nur der „reinste" Alkohol seinen Weg in den Whisky findet und emporsteigt, wenn während des Destillationsprozesses beständig kaltes Quellwasser über die Außenseite der Brennblase fließt und das Destillat somit gekühlt wird. Mit diesem Wissen entwickelten sie einen Kühlring aus Kupfer, der den Hals der Destillationsblase schmückt.

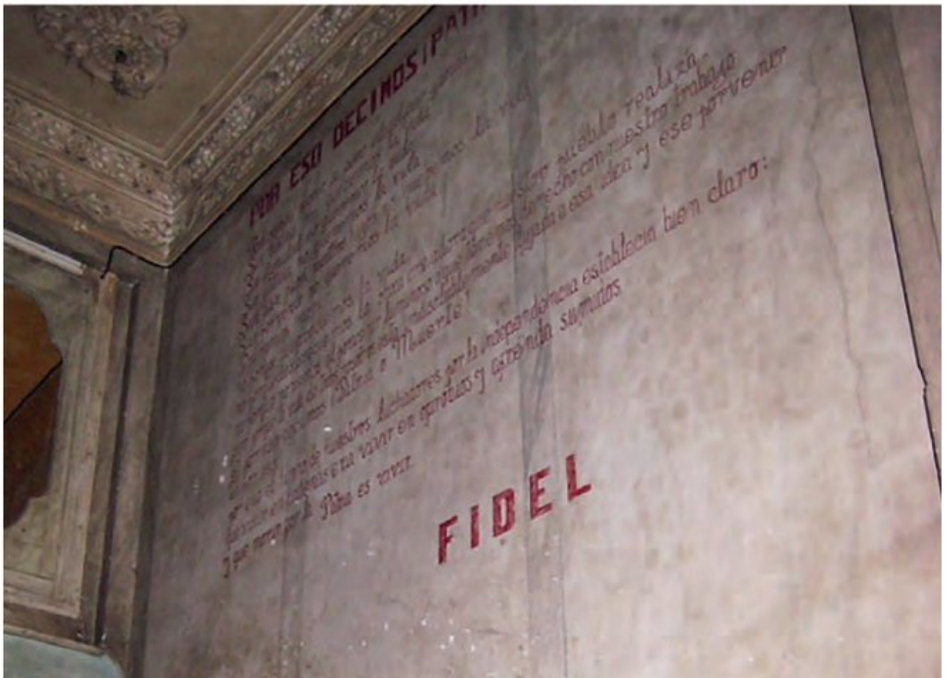
Diese Besonderheit wurde auf das Flaschendesign übertragen. Der Ring am Flaschenhals und die Rillen in der Flaschenschulter spiegeln das Außergewöhnliche der Destillieranlagen wider - den Kühlring und das am Kolben herabrinnende Wasser. Ein Designelement, das in Kombination mit dem Einhorn des Ramsay-Clans im Logo die Gestaltung der Marke unverwechselbar macht. Schon der 12 jährige Single Malt, der in alten Bourbon Fässern aus amerikanischer Eiche gelagert wurde, begeistert mit einem warmen Farbton und einem fruchtigen Aroma.

Best Places in Havanna (Teil 7)

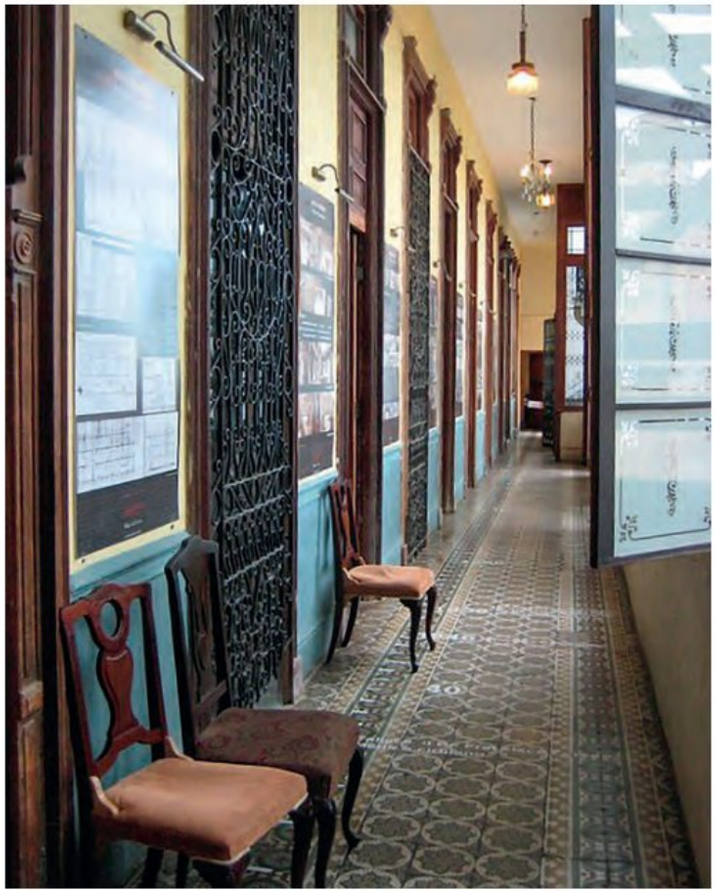
»La Guarida« – Eine Legende in Havanna

DAS RESTAURANT „LA GUARIDA" IST NICHT NUR EIN PALADAR, WIE IN KUBA DIE PRIVATEN RESTAURANTS GENANNT WERDEN, SONDERN ES IST EINE LEGENDE. MAN MUSS WENIGSTENS EINMAL DORT GEWESEN SEIN. DAS „LA GUARIDA" IST EINES DER ERSTEN PALADARES, DIE ES IN HAVANNA GAB. DORT KONNTE MAN SCHON GUT ESSEN, ALS DIE KUBANISCHE HAUPTSTADT NOCH ABSOLUTES KULINARISCHES NIEMANDSLAND WAR.

TEXT: CLAUDIA PUSZKAR



Das „La Guarida“ gibt es seit 1996. Das Haus auf der Calle Concordia No. 418 ist ein einstmals prachtvolles, jetzt aber schon sehr verfallenes mehrstöckiges Haus im Stadtteil Centro Habana ganz nahe der Altstadt. Direkt gegenüber befand sich übrigens einmal eine kleine Zigarrenmanufaktur im Besitz von Jose Cabargas. Dies war der Gründer der Marke La Corona im Jahr 1845. Auf der Calle Concordia gab es über die Jahre insgesamt etwa neun, alles sehr kleine Manufakturen.



Wer das Haus betritt, ist irritiert. Denn so, wie es aussieht, ist man nicht sicher, ob man hier wirklich richtig ist. Keine der Decken und Wände macht einen stabilen Eindruck und auch die frei herumhängenden, nicht isolierten Stromleitungen vermitteln nicht gerade ein Gefühl der Sicherheit. Man braucht eine Taschenlampe, um unbeschadet nach dem Besuch durch das nicht beleuchtete Treppenhaus wieder nach unten zu kommen. Zum Glück haben Handys heutzutage eine App dafür. An einer der Wände prangt ein Kampfaufruf im Namen Fidels in schönster Schreibschrift. Im Innenhof stehen die Reste eines Holzbaugerüsts und die Sträucher wachsen dort auch schon direkt zwischen den Fliesen.

Das „La Guarida“ verdankt seine Existenz dem Film „Fresa y chocolate“, „Erdbeer und Schokolade“. 1993 drehten Tomas Gutiérrez Alea, genannt Titón, und Juan Carlos Tabío den Film „Erdbeer und Schokolade“ („Fresa y chocolate“) nach dem Buch „Der Wolf, der Wald und der neue Mann“ von Senel Paz. Laut Regisseur Titón sollte es „eine Geschichte (sein), die zum Nachdenken über Intoleranz, Diskrepanz und ... das Unverständnis darüber, was es bedeutet, anders zu sein und zu denken“ anregen sollte. Der Protagonist des Filmes, Diego, ist nur an Männern interessiert. Dies war damals in Kuba, im Gegensatz zu heute, streng verboten und unter Strafe gestellt. Im Film lebt Diego in der ständigen Angst, verraten zu werden. David, heterosexuell und unglücklich in ein Mädchen verliebt, soll ihn ausspionieren. Zwischen den Beiden entwickelt sich eine echte freundschaftliche Beziehung. Am Schluss des Films verlässt Diego die Insel, weil er Repressalien wegen seiner Homosexualität fürchtet.

Das heutige Paladar ist die Wohnung Diegos, in der er lebte und/oder sich versteckte. Der Name „La Guarida“, das Versteck, ist deshalb sehr passend gewählt.

Der Film wurde weltweit bekannt, für den Oscar als „Bester ausländischer Film“ nominiert und mit zahlreichen internationalen Preisen ausgezeichnet. Das Filmteam wählte als Drehort das Haus auf der Calle Concordia No. 418 und zwar die Wohnung, in der Enrique Nunez del Valle mit seiner Familie lebte. Die Wohnung wurde passend für Diego, ein christliche Statuen sammelnder Intellektueller und Buchliebhaber, dekoriert. Nach Beendigung der Dreharbeiten lebte Enriques Familie ihr ganz normales Leben weiter.

Irgendwann an einem Sonntag 1995 ging es dann los. Erst kam ein japanisches Pärchen, dann ein paar Amerikaner. Viele Menschen reisten nach Havanna und wollten den Ort sehen, am dem der Film gedreht worden war. Sie erwarteten Diegos Wohnung aus dem Film und waren enttäuscht, die Wohnung einer ganz normalen kubanischen Familie vorzufinden.

In dieser Situation, so erklärt Enrique, der Besitzer des „La Guarida“, wusste er, dass er etwas tun musste. „Wir verstanden, dass wir die Geschichte von „Erdbeer und Schokolade“ am Leben erhalten mussten, weil die Menschen diesen Ort sehen und erleben wollten.“ So eröffneten Enrique und seine Ehefrau Odeysis am 14. Juli 1996 das „La Guarida“. Sie ließen sich vom Film und der Einrichtung der Wohnung inspirieren,

beschafften die passende Dekoration, aber beispielsweise auch alte Gläser und Besteck. In jenen Jahren beschloss die kubanische Regierung, den Betrieb von Paladares zuzulassen. Paladares sind private Restaurants in Cuba, die ursprünglich in Wohnungen betrieben wurden. Nach der Revolution waren zunächst alle privaten Restaurants verstaatlicht worden. Diese bestachen in der Regel nicht durch qualitativ gutes Essen und dieser kulinarische Ruf Kubas hat sich bis heute gehalten. Doch der Wunsch in der Bevölkerung wuchs, wieder private Restaurants zu betreiben. Endlich gab der Staat seine Zustimmung.

Noch 1995 gab es für Paladares viele Einschränkungen. Meeresfrüchte oder Rindfleisch waren tabu. Nur Familienmitglieder durften bedienen und Plätze gab es zwölf! Trotz dieser Einschränkungen gingen Menschen wie Königin Sofia von Spanien, Jack Nicolson, Sting und viele andere ins „La Guarida". Sie erlebten neben der besonderen Atmosphäre dieses Ortes und hervorragendem Essen auch das Beste der kubanischen Musik beispielsweise von Bola de Nieve, Rita Montaner oder Ernesto Lecuona.

Doch das Betreiben eines Paladares war und ist immer mit Risiken verbunden. Es ist in Kuba keine Seltenheit, dass Paladares ohne Angabe von Gründen hin und wieder die Lizenz entzogen wird. Und wenn es geöffnet hat, sorgt der fehlende Großhandel dafür, dass die Beschaffung von Lebensmitteln zu einer echten Herausforderung wird.
Ein neues Gesetz von 2009 erlaubte dann die Anstellung von Personal, brachte mehr Freiheit bei der Speiseauswahl und mehr Sitzplätze. Das Restaurant konnte vergrößert werden, aber der Stil wurde beibehalten. Jedes Zimmer wirkt mit seinen vielen Bildern und der Kunst anders, aber immer speziell. Javier Bardem, Gérard Depardieu, Jay Z, Beyonce und viele andere international bekannte Persönlichkeiten besuchten bereits das Restaurant.

Inzwischen ist das Haus ein wenig renoviert worden. Das Treppenhaus hat immer noch etwas ruinenhaftes. Das kann Absicht sein oder ist eben doch einfach nur ganz normale kubanische Realität.
Der Service im Restaurant ist topp. Einmal gehörte zum Team ein junger Mann, der in sehr gutem Deutsch erklärte, dass es das Ziel sei, die Gäste, wenn möglich, in ihrer Muttersprache zu bedienen.

Einige sagen, es gäbe heute weit bessere Paladares in Havanna. Das mag sein. Aber das „La Guarida" hat die Esskultur in Havanna zumindest mitrevolutioniert. Ein Besuch ist also Ehrensache.

Auch das La Guarida entwickelt sich weiter. Die Dachterrasse wurde ausgebaut und mit weiß-pinken Möbeln stylisch und modern ausstaffiert, eine außergewöhnlich schöne Location. Das Restaurant bleibt im Stil, wie es ist.

Rauchen kann man auf dem Dach. Unten im Restaurant ist dies leider, anders als früher in den guten alten Zeiten, nicht mehr erlaubt. Die Cocktailkarte wurde von erfahrenen Bartenders erstellt, die zehn Premium Cocktails eigens für das La „Guarida" kreierten. Außerdem gibt es eine Tapaskarte, die leckere Köstlichkeiten offeriert.

Erdbeer- und Schokoladeneis (Der schwule Diego liebt Erdbeereis, David Schokoladeneis, daher der Name des Films) gibt es im Restaurant übrigens nicht. Dazu müsste man, wie Diego und David, in die berühmte Eisdiele „Coppelia" gehen.

Ich bin ein cooles

DESIGN.

Ich bin

EDGAR.

Pfeife rauchen ist cool – ganz besonders mit der *EDGAR*: Die Lamellen des Kopfrings aus Ceramic Composite wirken wie die Kühlrippen eines Motorrad-Zylinders und verbessern die Wärmeableitung. Das Ergebnis: Ein wortwörtlich kühlerer Rauchkomfort. Innovative Technologie aus dem Hause VAUEN.

HANDGEMACHT FÜR DICH.

J. Ehren

Name:EDGAR
Artikelnummer:EDGAR 2

VAUEN
Dr. Perl

Von der Melange bis zum Kapuziner

Wiener Kaffeehaus-Kultur

DAS WIENER KAFFEEHAUS IST FÜR VIELE REISENDE EINE OASE ZUM AUSRUHEN UND ZUR STÄRKUNG MIT BESONDEREN KAFFEEANGEBOTEN UND LECKEREN MEHLSPEISEN. ES IST AUCH EIN IDEALER TREFFPUNKT FÜR ALLE GESELLSCHAFTSSCHICHTEN UND ERFÜLLT WICHTIGE SOZIALE FUNKTIONEN - DIES WAR 2011 GRUND GENUG FÜR DIE UNESCO DIE WIENER KAFFEEHAUSKULTUR ZUM IMMATERIELLEN KULTURERBE ZU ERKLÄREN. DIE FINELIFE-REDAKTEURE MICHAEL PETER UND STEPHAN RACK HABEN ES SICH NICHT NEHMEN LASSEN DIE KAFFEEHAUSKULTUR PERSONLICH ANZUSCHAUEN.

KLEINES KAFFEEHAUS-ABC

In Wiener Kaffeehäusern werden zahlreiche Kaffeespezialitäten serviert. Daher lohnt es sich, ihre Unterschiede und Eigenheiten zu kennen:

Melange: Mischung aus mit Wasser verlängertem Mokka und Milch.

Verlängerter: Mokka mit einem Schuss Wasser.

Einspänner: Mokka mit einer Schicht Sahne im Henkelglas.

Brauner: Mokka mit einem Schuss Milch oder Sahne.

Schwarzer: Mokka.

Kapuziner: Doppelter Mokka mit Sahne.

Fiaker: Mokka mit einem kleinen Rum.

Kaffee verkehrt: Kaffee mit sehr viel Milch.

Obermayer: Doppelter Mokka, bei dem über einen Kaffeelöffel kalte Sahne zugegossen wird.

Schlagobers: Schlagsahne.

Wer in ein klassisches Wiener Kaffeehaus geht und dort hervorragenden Kaffee und köstliche Kuchen erwartet, wird nicht enttäuscht. Das Angebot an Kaffeespezialitäten ist groß: Einspänner, Melange, Kapuziner und noch mehr erwarten den Gast, ebenso ist es mit Kuchen und Mehlspeisen wie Sachertorte, Palatschinken oder Kaiserschmarrn. Aber wer nur auf Kaffee und Kuchen achtet übersieht womöglich was die Atmosphäre Wiener Kaffeehäuser so unverwechselbar macht, nämlich die Ruhe, die sie ausstrahlen und die Muße zu der sie einladen.

Wenn man einen Platz für sich gefunden hat, dann fällt schnell die Hektik des Tages ab. In Ruhe Zeitung lesen, oder auch einen längeren Artikel auf dem Laptop, mit seinen Freunden diskutieren, selbst etwas schreiben, zu all dem lädt das Kaffeehaus ein. Der Wahl-Berliner Bertolt Brecht, durchaus ein intimer Kenner der Berliner Cafés und Bars beobachtete, dass die Stadt Wien „um einige Kaffeehäuser herum gebaut (ist), in denen die Bevölkerung beisammensitzt und Zeitungen liest".

Kein Wunder also, dass das Wiener Kaffeehaus nicht nur Liebhaber guten Essens und Trinkens anzieht, sondern auch Schriftstellern, Künstlern, Designern und Studenten als erweitertes Wohn- und Arbeitszimmer diente und bis heute dient. Die „Kaffeehausliteratur" gilt als eigene literarische Gattung und wird mit Literaten wie Stefan Zweig, Robert Musil oder Karl Kraus (um nur einige zu nennen) in Verbindung gebracht.

Doch wie ist es heute im Zeitalter des „Coffee-To-Go" um das Wiener Kaffeehaus bestellt? Immerhin haben sie mittlerweile den Status eines UNESCO-Weltkulturerbes, aber sind es noch lebendige Treffpunkte oder nur mehr museale Touristenattraktionen? Und welche Konzepte haben die Wiener Kaffeehäuser um im 21. Jahrhundert attraktiv zu bleiben?

Wir haben uns in Wien mit Designern und Künstlern getroffen, ihre Lieblingscafés besucht und mit ihnen über den Charme und die Inspiration, die vom Wiener Kaffeehaus ausgeht gesprochen. Wir haben mit Betreibern gesprochen, die alte Traditionscafés in die Moderne führen und neue Konzepte ausprobieren. Vor allem aber haben wir einige handverlesene Empfehlungen für genussvolle und anregende Stunden im Wiener

Kaffeehaus. Wenn Sie unseren Empfehlungen folgen wollen, lassen Sie sich ruhig viel Zeit, denn wie schon Hans Weigel sagte: „Daß einer so oft im Kaffeehaus sitzt, wird ihm nur von krassen Laien als Symptom von Faulheit angelastet.

Kaffeehäuser gibt es viele in Wien, und entsprechend breit ist das Angebot vom einfachen Stehcafé bis hin zum gestylten Café-Restaurant. Die Wiener Kaffeehauskultur gehört zum immateriellen UNESCO Kulturerbe, doch nicht jedes Kaffeehaus in Wien gehört dazu. Hierzu sind einige Anforderungen zu erfüllen, unter anderem ein breites Angebot an Zeitungen.

Eine Reihe von Kaffeehäusern bestechen durch ihre klassische Einrichtung, ihr ebenso wienerisches wie internationales Publikum und ihre Auswahl an Mehlspeisen und Kuchen. Hierzu gehört das klassische Wiener Literatencafé, das Café Central. Bewacht wird der Eingang von der Figur des Schriftstellers Peter Altenberg, der einen großen Teil seiner Arbeits- und Lebenszeit hier verbrachte.
Wer früh kommt wird schnell von einem der charmanten Ober an einen passenden Tisch gebracht, etwas später kann es sein, dass man sich etwas gedulden muss, bis ein Tisch frei wird. Hat man einmal Platz genommen kann man die beeindruckende Architektur der Säulenhalle mit ihren Rundbögen bewundern. Auch wenn draußen großer Andrang herrscht, schafft es das Personal immer drinnen eine Atmosphäre der Ruhe zu schaffen, die zur Entspannung bei Kaffee und Kuchen von dem mehr als opulenten Buffet einlädt. Ähnlich international wie im Central geht es auch im „Café Sacher“ zu. Neben dem eigentlichen Café betreibt das Hotel Sacher noch das „Sacher Eck“ mit einem sehr gemütlichen, im klassischen Sacher Rot gehaltenen und weniger überlaufenen Cafébetrieb im Obergeschoss sowie den im Stil der 20er Jahre gehaltenen „Salon Sacher“.

Gut essen lässt sich auch im „Schwarzen Kameel“, das innen über eine beeindruckend schöne Jugendstil-Gestaltung und außen über eine geräumige Terrasse verfügt. Spezialität des Hauses sind die belegten Brote und Brötchen, aber natürlich gibt es hier auch noch mehr zu essen z.B. im angeschlossenen Restaurant.
Das Café Engländer ist besonders bei Journalisten beliebt für gutes und preiswertes Mittagessen, doch auch abends lässt sich

dort gut dinieren. Ähnlich geht es im eleganten Café Landtmann zu. Nahe dem Burgtheater, dem Rathaus und dem Parlament gelegen kann man außer Theaterleuten oft auch Politiker als Sitznachbarn haben.
Wem mehr der Sinn nach Zeitung lesen oder Aufschreiben der Erlebnisse steht, kann nach dem Essen eines der vielen, meist ruhigen Kaffeehäuser gehen, die viel von ihrer Ursprünglichkeit bewahrt haben und dabei eine Reise durch verschiedene Stilepochen der Inneneinrichtung im 20 Jahrhundert machen. Das Cafe Jelinek, unweit der Einkaufsstraße Mariahilfer Straße gelegen, überrascht durch eine Einrichtung an der seit den 50ern so gut wie gar nichts geändert wurde. Die Tapeten sind alt und vergilbt und geheizt wird ausschließlich mit zwei uralten Öfen, die mit Holz gefeuert werden. Kein Wunder also, dass das Jelinek oft als Filmkulisse herhält. Dass so wenig wie möglich geändert wurde geht auf den Wunsch der Stammkunden zurück, eine bunte Mischung aus Anwohnern, Studenten und Künstlern, die ihr altes Café gerne unverfälscht erhalten wollten. Aber keine Sorge, Küche und sanitäre Einrichtungen im Jelinek sind auf der Höhe der Zeit! Von dort ist es nicht weit zum Wiener Naschmarkt und wer will, kann von dort aus in den bei Touristen hauptsächlich wegen des Hundertwasserhauses und dem Belvedere bekannten dritten Bezirk von Wien gehen. Dort gibt es in einer ruhigen Seitenstraße gelegen das Café Benedikt, ein einfaches und urgemütliches Café für die Anwohner der Umgebung.

An zwei Cafés lässt sich beobachten, dass sich das Wiener Kaffeehaus neu erfindet und weiter entwickelt. Da ist das ehemalige Café Dogenhof, früher ein Spielercafé (Kartenspiele und Pferdewetten) und jetzt teils ein Café mit guter Küche, teils ein Verkaufs- und Showroom für allerhand analoge Geräte (Foto, Schreibmaschinen und Audio) einschließlich eines analogen Aufnahmestudios. Am Anfang der Josefstädter Straße liegt das Café Eiles. In älteren Reiseführern wird es noch als verschlafen und altertümlich beschrieben, aber der neue Betreiber Gert Kunze hat das Kunststück fertiggebracht, das Café von Grund auf zu renovieren, aber dabei dessen Seele zu erhalten. Zudem ist im Café Eiles ein junges Team am Werk, was der klassischen Umgebung zusätzlich Dynamik verleiht. Das Wiener Kaffeehaus ist also keineswegs ein Stück Nostalgie sondern durchaus lebendig und für die Zukunft gerüstet

Wenn der Abend vorangeschritten ist, mag dem Besucher nach all den Kaffeehäusern und ihren kulinarischen Spezialitäten der Sinn auch einmal nach einem „Absacker" oder „Schlummertrunk" stehen. Und so haben wir auch noch ein paar sehr subjektive Empfehlungen für klassische Bars.
Unweit des Stephansplatzes findet sich zwischen kleinen Modefachgeschäften die "Bonbonnière", deren schmale Front im Stil der 50er man leicht übersehen kann. Innen erwartet einen ein langer, schmaler Raum in plüschigem Rot mit einem Tresen, einem Piano und kleinen Sitznischen, in dem vielleicht 30 Gäste Platz finden. Vielleicht um falschen Erwartungen auf Grund der Ausstattung vorzubeugen, trägt die „Bonbonnière" den Zusatz „Tagesbar". Die übersichtliche Karte enthält einige klassische Cocktails zu überraschend hohen Preisen, aber dafür gibt es Pianomusik Live in einem sehr wienerischen Ambiente: charmant, nostalgisch und irgendwie morbide.

Wenige Gehminuten entfernt liegt das Hotel Sacher, das neben dem berühmten Café auch die „Blaue Bar" beherbergt. Die Bar erinnert mit ihren Kristalllüstern und dem opulenten Blau an das alte Wien der Jahrhundertwende, aber die bequemen Sofas machen es zugleich ausgesprochen gemütlich. Das Bar-Team agiert hoch professionell und kann mit einer großen Bandbreite an Cocktails und anderen Getränken aufwarten. In dieser Umgebung kann man den Abend beim Gespräch mit Freunden über die Erlebnisse des Tages ausklingen lassen und dabei gut und gerne die Zeit vergessen.
Im Hotel Palais Hansen befindet sich die Bar 26EAST, die man direkt von der Straße betreten kann. Hier arbeitet ein junges, engagiertes und ehrgeiziges Team um David Penker. Bereits kurz nach der Eröffnung 2018 wurde das 26EAST auf dem „Vienna Bar and Spirit Festival" als Hotelbar des Jahres ausgezeichnet. (Alternativ: Bereits kurz nach der Eröffnung 2018 wurde das 26EAST vom „Falstaff"-Magazin mit 93 von 100 Punkten zu den Top-Bars Österreichs gezählt.) Neben einer breiten Auswahl an Standardcocktails und -longdrinks gibt es hier immer wieder spannende Eigenkreationen und eine ausgesprochen breite Auswahl an Whiskys, Rums, Gins, und anderen Spirituosen, die ihresgleichen sucht. Das Interieur ist modern und lädt zum Verweilen ein, was von einem jüngeren Publikum durchaus honoriert wird.
Drei Bars, drei unterschiedliche Konzepte und alle auf ihre eigene Art faszinierend.

EINE LEBENDE WIENER LEGENDE IST RUDI HOLDHAUS.

Geboren und aufgewachsen in der Wiener Leopoldstadt kann er wunderbar über die Entwicklung und Auswüchse der Szene in Wien plaudern.

Rudi Holdhaus startete seine Künstlerkarriere bereits als Schüler, mit einer Zeichnung seiner Lehrerin, mit der er sein Talent unter Beweis stellte. Dies war der Startschuss zu einer andauernden Schaffenszeit mit einer Vielzahl von Zyklen und Kunstaktionen. Rudi Holdhaus hat in seinem Werk die maßlose politische Gebots- und Verbotskultur, Unterwürfigkeit, Eitelkeit, Habgier, Verlogenheit und die Grausamkeit des Menschen thematisiert. Herausragend ist sicher seine Kunstaktion „Golden Peaks Worldwide zum Schutze des Wassers". Auf jedem Kontinent sollte eine Bergspitze als Symbol für die Wichtigkeit der sauberen Natur als Filter des Wassers vergoldet werden. Bei einer Pressekonferenz in Wien präsentiert Holdhaus das Projekt für den Kontinent Europa – die „Vergoldung des Großglockners".

Wir trafen Rudi Holdhaus in seinem Atelier und durften einen Blick auf seinen jüngsten Arbeiten werfen, in denen er die Verschmutzung der Meere durch Plastikmüll thematisiert: die Bilder zeigen kontrastreich die bedrohte Schönheit der Tierwelt durch den Plastikmüll.

Eine besondere Freundschaft verband Rudi Holdhaus mit Hans Hölzel, besser bekannt als Falco, dem er den Zyklus ‚die Küsser von Wien' widmete und damit die verlogene Wiener Bussi-Gesellschaft kritisierte. Berüchtigt sind auch die gemeinsamen Autofahrten über die Wiener Ringstraßen, wo Falco mit seinen engsten Freunden seine neuen Songs laut hörte, um Feedback zu bekommen, ob die Titel das Zeug zu einem Hit haben. Danach ging man dann in die Kaffeehäuser oder Clubs, wo man unter sich war und auch gemeinsam feiern konnte. Nach der Autofahrt hat man damals gerne mal ‚Vollgas' gegeben und den Spaß am Leben aufgesogen – man glaubte, dass das Leben zu kurz sei, um irgendein Vergnügen auslassen zu können.

Carlos André Cooking for Friends

Eine kleine Auszeit in Caorle und Venedig

Foto: Schneider-Press/Erwin Schneider/Hans Schitter/Carlos André und Carlos André Cooking for Friends in Caorle

UNSERE TV-KOMMISSARINNEN AUF DEN KULINARISCHEN SPUREN VON COMMISSARIO BRUNETTI FLORIANE DANIEL, ASTRID FÜNDERICH, KARIN HANCZEWSKI, BIANCA HEIN, KATHARINA MÜLLER-ELMAU ENTDECKEN DEN NEUEN ZIGARILLO CARLOS ANDRÉ RED

„Ich war mit vier Ermittler-Kolleginnen privat in Italien unterwegs. Wir Schauspieler sind ja wirklich eine ganz besondere Rasse. Es war wunderbar harmonisch, lustig, temperamentvoll, schräg und es hat sich erneut bewiesen: ich liebe Schauspieler, so ist das nun mal." **Katharina Müller-Elmau**, die in der 9. Staffel von Hubert ohne Staller (Ausstrahlung im Oktober) als Chefin ihrem Kollegen Michael Brandner sagt, wo es langgeht, reiste auf Einladung von **Carlos André Cooking for Friends** nach Caorle und Venedig. Gemeinsam mit **Bianca Hein** (13 Jahre SOKO München), **Floriane Daniel** (WAPO Bodensee), **Karin Hanczewski** (Tatort Dresden) und **Astrid Fünderich** (SOKO Stuttgart) hat sie sich auf die kulinarischen Spuren ihres berühmten Kollegen Commissario Brunetti (**Uwe Kockisch**) begeben, um u.a. ihr Lieblingsessen, Tintenfisch, in einem Kochkurs mal auf „Caorlisch" zu kochen. „Seppie rosse" und „Seppie nere" mit Polenta. Mit Lehrmeister Fernando Bortolussi. Alles Gerichte, die Roberta Pianaro und Donna Leon in dem Kochbuch „Bei den Brunettis zu Gast" festgehalten haben.

Während die einen gut und gerne kochen, lassen sich die anderen von ihren Männern bekochen und verschreiben sich lieber dem Thema aufräumen und dekorieren. **Karin Hanczweski** (ihr Kinofilm Bruder Schwester Herz läuft ab 10. Oktober im Kino an), die in

diesem Jahr schon einen Streetfood-Kochkurs in Vietnam gemacht hat, kocht sehr gerne: „Noch viel lieber für Freunde als für mich selbst. Für einen selbst gibt man sich nicht so viel Mühe, es ist halt pragmatischer. Ich mache gerne Geburtstagsfeiern - da lade ich meine Freunde ein. Ich habe jetzt schon zweimal vegan gekocht und ein Buffet mit veganem Essen gemacht. Es war lustig, dass sogar die Fleischesser begeistert waren."

„Das ist mein erster Kochkurs und höchstwahrscheinlich auch mein letzter", lacht dagegen **Floriane Daniel.** „Aber ich glaube nicht, dass ich dazu viel beitragen kann. Ich werde zuschauen und ein paar Tipps an meinen Mann weitergeben, der bei uns ja wirklich toll kocht. Ich koche gar nicht gerne, aber ich esse wahnsinnig gerne. Freunde kochen oft für mich und mein allerbester Freund, mein Ehemann, kocht jeden Tag, wenn ich zuhause bin. Das habe ich mir schon als ich ganz klein war immer gewünscht: mal einen Mann zu finden, der gut kochen kann. Und meiner kann`s! Er kocht auch wahnsinnig gerne für unsere Freunde. Ich darf dann aufräumen, wischen und saubermachen und das mache ich wahnsinnig gerne."

Übrigens auch im Pferdestall in der Nähe ihres Berliner Zuhauses, wo sie Hauptkommissarin **Daniela Dahlke** kennenlernte, die sie nach Caorle begleitet hat, um die gemeinsamen Kollegen von der WAPO Caorle zu treffen. „Daniela hat mich wunderbar im Einfühlen meiner Rolle als Hauptkommissarin bei der WAPO Bodensee unterstützt und gibt mir heute noch wertvolle Tipps."

Auch Kollegin **Astrid Fünderich** hat so einen wunderbaren Mann zuhause, der sie, die Kinder und die gemeinsamen Freunde bekocht. „Ich übernehme das Drumherum. Ich dekoriere furchtbar gerne unseren Tisch, jahreszeitlich oder thematisch oder sonst wie. Ich habe einen ziemlichen Fundus im Keller an Dekoration, kann kaum an einem Laden vorbeilaufen oder an einem Strand vorbeigehen,

ohne irgendwas zu sammeln und mitzunehmen. Von Caorle werde ich vielleicht so kleine Bötchen mitnehmen, die so aussehen wie die Wassertaxis auf den Kanälen der großen Schwester Venedig."

Verliebt ins romantische Caorle

Astrid Fünderich hat sich in den malerischen Ort Caorle verliebt: „An Caorle gefällt mir, dass man um ein paar Ecken rumläuft und immer wieder überrascht ist. Vom Hotel AQA Palace läuft man ein paar Stufen hoch und steht vor diesem wunderschönen Kanal mit all diesen Booten. Oder wenn man in der Stadt herumläuft durch die vielen kleinen Gässchen, findet man wunderschöne kleine Plätze, überall sind Restaurants und Kneipen und es ist ein schönes buntes Leben. Oder die zauberhafte Stimmung abends an der Strandpromenade, wenn man ganz weit über die Adria schauen kann. Caorle ist schon eine Reise wert."

„Mit Menschen, die man schätzt, zu reisen, ist das wunderbarste Abenteuer."

Dieser Satz in der Lobby des neu erbauten AQA-Palace-Hotels in Caorle spricht von viel Erfahrung der Besitzerfamilie **Bortolussi**, die den Beginn des Tourismus in dem Ort, den alle liebevoll Klein-Venedig nennen, hautnah miterlebt haben. 1958 eröffnete Vater Dulio das erste Gasthaus von Caorle, das bis heute zu den besten Fischrestaurants der Gegend zählt. Für Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten ist die Region ein Paradies. Sohn Fernando hat die Kochkünste des Vaters geerbt und sie im Cooking for Friends-Kochkurs im Casone da Sandro Bozza weitergegeben. Die aus Holz und Reet gebauten Fischerhäuser liegen in der malerischen Lagune östlich der pittoresken Adriaperle Caorle, die zu den größten Naturschutzgebieten Norditaliens zählt. Eine der ursprünglichsten Landschaften des Veneto - voll von Poesie, die Literaturnobelpreisträger Ernest Hemingway, der ab 1948 sechs Jahre lang zur Entenjagd kam, einst zu seinem Roman „Über den Fluss und in die Wälder" inspirierte.

„Als ich gelesen hatte, dass Hemingway hier in Caorle in den 40er-Jahren immer wieder zur Entenjagd gekommen ist, war ich schon verliebt in den Ort", schwärmt **Katharina Müller-Elmau**, die das Fische fangen und die Zubereitung von Pulpo schon als Kind von ihrem Vater gelernt hat. „Der Ort hat sich natürlich im Laufe der Jahrzehnte sehr verändert, aber

man spürt, es ist noch irgendwie ein alter Geist hier. Und machen wir uns nichts vor, wir haben eine richtig gute Zeit hier."

Carlos André Red – der Espresso doppio unter den Zigarillos

Zu dieser Auszeit, die die TV-Ermittlerinnen sich gönnten, gehörte auch der Espresso doppio unter den Zigarillos: der **Carlos André Red**, eine kleine, aber temperamentvolle Köstlichkeit. Wochen vor der offiziellen Markteinführung Anfang November von den „ermittelnden Nasen" der TV-Stars getestet. Perfekt ausgereift ist die Kombination

von rauer Würze und zügelnder Süße. Ein aromatisches und gehaltvolles Intermezzo, das seinesgleichen sucht – anspruchsvoll und inspirierend. Die ideale Begleitung für das anregende Programm voller Genussmomente in Caorle und Venedig.

Der intensivere Zigarillo-Genuss **Carlos André Red** ist sowohl perfektes Gegenstück als auch stimmige Ergänzung zum feinen Carlos André Black. Beide sind ausgezeichnet mit dem Gütesiegel „Family Reserve" und bestechen durch exzellente und individuelle Kompositionen aus 100% Premiumtabak und durch ihren vollendeten Geschmack – genau das Richtige für ein Highlight, das den individuellen Moment des Genießens zu etwas Besonderem macht.

„Genuss bedeutet für mich so viel," betont auch **Floriane Daniel**. „Ich bin definitiv ein absoluter Genussmensch." Der **Carlos André Red** schmeckte ihr auf Anhieb: „Richtig gut. Ich weiß nicht ob ich das jeden Tag machen würde, aber es ist ja was Besonderes hier. Schmeckt stark, kräftig - ein Zigarillo wie ein Espresso doppio."

Der einzigartige Blend des **Carlos André Red**-Zigarillo aus einem erlesenen H 2000-Deckblatt aus Mexiko, einem Sumatra/Mexiko Umblatt und einer Einlage ausgesuchter Tabake der Dominikanischen Republik, Nicaragua und Brasilien trifft den zeitgemäßen Geschmack des distinguierten Zigarillo-Liebhabers für eine etwas kraftvollere Pause. Die können die Ermittlerinnen nach ihrem erlebnisreichen Kochkurs auch gebrauchen.

ein Blatt; es sind verschiedene, aus verschiedenen Ländern, verschiedene Geschmacksrichtungen. Es ist zusammengestellt wie ein Parfüm. Und wenn man das würdigt, dann ist es unbedingt ein Genuss."

Karin Hanczewski ergänzt: „Es ist ja wie Kunst: Was für ein Blatt benutzt du, um etwas Bestimmtes mit diesem einen Produkt, für den, der es mag, herzustellen: was für ein Erlebnis kann dieser Mensch daraus ziehen?"

eines Zigarillo gehört dazu. Das ist eine ganz bestimmte Atmosphäre, es ist etwas sehr Erotisches, dann wieder sehr gemütliches, ein Lebensgefühl, was mich an Loslassen erinnert."

Ein Besuch bei Commissario Brunetti

Höhepunkt des Mädels-Ausflugs war die Begegnung mit ihrem Kollegen **Uwe Kockisch**, der sie im Palazzo Tiepolo Passi, den er

Für die SOKO-Stuttgart-Kommissarin **Astrid Fünderich**, die Sachen sehr gerne auf den Grund geht: „also mein Faible dafür, dass Sachen genau sind oder gerecht oder vielleicht auch ein bisschen zu perfekt, das geht manchen Leuten privat ganz bestimmt auf die Nerven", ist diese Form des Genusses durchaus nachvollziehbar: „Wenn man das Rauchen einer Zigarre oder eines Zigarillos wirklich zelebriert als einen bewussten Vorgang, dann kann ich absolut nachvollziehen, dass es ein Genuss ist, weil sich Leute sehr viel Mühe gegeben haben mit der Zusammenstellung des Tabaks zum Beispiel. Es ist ja nicht nur

Für die SOKO-München-Kollegin **Bianca Hein**, die noch bis Jahresende bei SOKO München ermittelt und dann in Episoden-Hauptrollen bei „Familie Dr. Kleist", „Um Himmels Willen" oder „Frühling" zu sehen sein wird, steht Genuss ganz weit vorne: „Dinge wahrzunehmen ohne den Kopf, also nur mit den Augen, vielleicht sogar zuerst noch mit der Nase. Dinge zu erleben, sie zu riechen, mich daran zu freuen, den Alltag hinter mir zu lassen und zu leben - das ist Genuss für mich. Neben vielen anderen Dingen, wie Freunde bekochen, wobei mein Mann mittlerweile raffinierter kocht als ich. Auch der Geruch

mit seiner Frau **Christine Gautier** während der Dreharbeiten zu *Commissario Brunetti* bewohnen darf, empfing, wo seine originelle Vermieterin, **Contessa Lelia Passi**, ihnen einen selbst zubereiten Lunch servierte. Der Schauspieler ist in Cottbus geboren, lebt in Madrid und monatelang in Venedig. „Das ist ein großer Glücksfall. Ich bin in eine Welt eingetaucht, und zwar gänzlich, das ist sonst auf dem normalen Weg nicht möglich. Und da es mit dem Beruf verbunden war, habe ich auch mit Dingen zu tun gehabt, die selbst Venezianer nicht zu Gesicht bekommen."

Uwe Kockisch hat die Begegnung mit den Kolleginnen genossen: „Wir haben uns unterhalten über die Erfahrungen, die wir gemacht haben, unsere Sorgen, die wir haben, wie überall eigentlich. Und ich konnte auch sagen, was ich gesehen habe von ihnen. Dass mir das sehr gefallen hat. Alle, die da waren, leisten großartige Arbeit in unserem Beruf."

Als zweiter Hahn im Korb war **Michael Brandner** mit seiner Frau **Karin** (Agentin ihres Mannes und von **Katharina Müller-Elmau**) in Venedig dabei - für einen Dreh von ARD-Brisant „Auf den Spuren von Commissario Brunetti".

Ihren Kollegen zu treffen und zu sehen, wie er während der Dreharbeiten wohnen darf, hat alle nachhaltig beeindruckt. Und erst die gemeinsame Fahrt mit dem Wassertaxi durch „sein" Venedig! **Bianca Hein** gerät ins Schwärmen: „Ein sehr eleganter Mann, mit sehr viel Stil, also mit ihm kann man Italien durchaus verbinden. Seine Souveränität, seine Herzlichkeit, sein Ermittlerdrang und seine Verbundenheit zu seiner Familie, das strahlt er schon alles auch aus. Und das ist schön. Zu sehen, dass das auch in ihm steckt. Es ist schön, wenn man jemanden privat kennenlernt und dann denkt: Ach, so ein bisschen was hat er ja dann doch von Brunetti."

Commissaro Brunetti ist ein Genussmensch

Uwe Kockisch selbst und die Figur, die er verkörpert, sind Genussmenschen pur. Bei seinen Ermittlungen kommt die Kulinarik nie zu kurz. Ob im Familienkreis, allein oder in Gesellschaft von Kollegen und Freunden tafelt er reichhaltig, vielfältig und ausgiebig. Gutes Essen gehört für die Italiener zu ihrer Lebensart wie die Luft zum Atmen. Mangia, mangia, ti fa bene...Essen ist gut für Dich und gutes Essen bekömmlicher als schlechtes. Genuss ist eine Bündelung von vielem für den Schauspieler: „Genuss ist Schönheit und Kunst, Genuss ist Wein genießen, auch Tabak genießen. Genuss ist das, wonach wir immer streben und das uns antreibt, wo wir immer hinwollen ...zum Genuss!"

Sein Eindruck vom Genussmoment mit dem **Carlos André Red**? „Hat sehr gut geschmeckt." Auch die Assoziation Espresso und Zigarillo ist ihm als Wahl-Venezianer nicht fremd: „Wenn ich in eine Bar gehe und sie stehen vorne und rauchen einen Zigarillo und trinken einen Espresso, da merke ich, das gehört zusammen. Und wenn dann noch Jazz dazu kommt ..."

Das Kochen überlässt er, wie in der berühmten Brunetti-Reihe, seiner Frau. „Wenn ich kochen könnte und es versuchen würde, wäre es immer ein Defizit, weil meine Frau Christine nicht kocht: sie zaubert! Und das könnte ich niemals toppen. Dann bin ich einfach ein Genussmensch und genieße das Essen von ihr, schaue ihr beim Kochen zu und lobe sie anschließend liebevoll." Sprach´s und verabschiedete sich mit einem Espresso doppio und dem **Carlos André Red-Zigarillo** auf der Dachterrasse des Hotel Gabrielli elegant und liebevoll von seinen Kolleginnen, die gemütlich mit dem Schiff wieder die 60 Kilometer in das überschaubare, romantische Caorle zurücklegten.

LAMBRUSCO

Italiens LEBENS-LUST

BEI LAMBRUSCO DENKEN VIELE ZUERST AN EINEN BILLIGEN ITALIENISCHEN ROTWEIN MIT KOHLENSÄURE. EINE ART ROTWEIN-LIMO, VON DER MAN GANZ „LULL UND LALL“ WIRD. TEMPI PASSATI. DER EHEMALS FÜR MORGENDLICHE KOPFSCHMERZEN BEKANNTE PERLWEIN HAT SICH STARK VERÄNDERT. HEUTE BESTEHT DER GROSSTEIL DER KONSUMENTEN AUS WEINKENNERN UND -LIEBHABERN.

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Zwar gibt es auch heute noch manche Fuselflasche unter dem Namen Lambrusco. Der Wein aus Norditalien aber hat sein Image stark verändert und ist inzwischen bei manchen Kennern ein durchaus ein angesehener Tropfen. Wer den Perlwein nicht länger mit der süßen Billigausführung von der Tankstelle in Verbindung bringt, wird eine erstaunliche Entdeckung machen und eine positive Überraschung erleben.

Ein guter Lambrusco in der richtigen Trinktemperatur genossen, erzeugt auch keine Kopfschmerzen mehr und ist auch kein billiger Schaumwein, sondern ein durchaus eleganter und aromatischer Perlwein mit auffällig blutroter Farbgebung.

Lambrusco ist ein Stück Weingeschichte. Erwähnung findet das Getränk bereits in Schriften römischer Autoren in der Antike und in Aufzeichnungen aus den Jahren 234 bis 149 vor Christus. Ein guter Lambrusco wird aus reduzierten Erträgen hergestellt und hat nichts mit der ehemals bekannten Zwei-Liter-Abfüllung zu tun. Lambrusco wird aus der gleichnamigen roten Rebsorte gekeltert, von der es allerdings noch einmal rund 60 verschiedene Unterarten gibt. Die Traube ist alt, sehr alt, ihre genaue Herkunft allerdings bis heute unbekannt.

Durch die Herkunftskennzeichnung und regionale DOC-Einstufung (also einer geschützten Herkunftsbezeichnung) hat der Lambrusco zudem ein neues Image erhalten – weg vom Billigwein, hin zur italienischen Spezialität. Eine besondere Flasche kostet mittlerweile zwischen 18 und 50 Euro. Der Perlwein wird in der italienischen Weinbauregion Emilia-Romagna angebaut und hergestellt. Dort wächst die Rebe an sonnigen Hängen und entwickelt sich im mediterranen Klima prächtig.

Entscheidend beim Lambrusco ist die Trinktemperatur. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 13 bis 14° C. Bei dieser Temperatur kommen die Aromen der Früchte optimal und intensiv zur Geltung und der Wein ist weder zu säuerlich noch zu süß. Zugegeben, für einen Rotwein ist die Temperatur eher untypisch. Die Temperatur auf maximal 14° C erinnert eher an einen leichten Weißwein. Da Lambrusco aber perlt und zu den „frischen“ Weinen zählt, wäre eine wärmere Temperatur dem Genuss eher abträglich. Zu kalt getrunken, bekommen Sie wiederum von den Aromen kaum noch etwas mit. Die angegebene Trinktemperatur gilt daher für jeden DOC Lambrusco und ist unabhängig von seiner jeweiligen Anbau- und Herstellungsregion.

Optimal passt der kühle italienische Wein zu Grillgut, zu Pasta oder zu einem Sommer-Salat. Oder natürlich auch ganz pur auf der Sonnen-Terrasse am Abend, belebend für Geist und Körper. Lambrusco ist nicht gleich Lambrusco, und zwischen den DOC-Zonen Sorbara, Grasparossa, Maestri und Salamino di Santa Croce liegen geschmacklich Welten. Probieren Sie es aus!

1. Cantina Alfredo Bertolani Lambrusco Amabile

Alfredo Bertolani begann 1920 mit den ersten Arbeiten für sein Weingut, das fünf Jahre später eingeweiht werden konnte. Mit seinem Wissen von der Gegend kannte er natürlich die beste Rebflächen. Zusammen mit seinen Söhnen Vincenco und Nemesio brachte Alfredo Weine von höchster Qualität auf den Tisch. Die Lambrusco-Traube gehört zu den Stars des Weingutes. Die Traube charakterisiert den Duft der Landschaft und die Eigenschaften seiner Menschen. Der Amabile kommt von den besten Trauben der lokalen Hügel. Sein Aroma sind rote Früchte mit einer feinen Ausgewogenheit von Weichheit und Fülle. Ein feiner Begleiter zum Essen. Trinktemperatur. 10 -12° C.
www.bertolanialfredo.it

2. Cantina Alfredo Bertolani Lambrusco Oro

Er gehört zu den Juwelen im Angebot von Bertolani, mit seiner tiefroten Farbe, dem feinen Fruchtaroma, dem kräftigen Körper und der Ausgewogenheit seiner Finesse. Ein harmonischer Begleiter für italienische Vorspeisen genauso wie für kräftige Fleischgerichte der Emilia. Salamino und Malbo Gentile Trauben.
www.bertolanialfredo.it

3. Cantina Alfredo Bertolani Rosè

Ein trockener sparkling Lambrusco in einem leichten Krischrot mit Aromen von wilden, roten Früchten. Perfekt als Aperitif, zu kleinen Häppchen und zu Fischgerichten. Salamino und Marani Trauben. Beste Trinktemperatur zwischen 8 und 10° C. Die nächsten zwei Jahre am Höhepunkt.
www.bertolanialfredo.it

4. Azienda Agricola Pezzuoli Pietrachiara

Seit 1932 wachsen auf der Azienda Agricola Pezzuoli Trauben für den wunderbaren Lambrusco. Zuerst auf dem historischen Weingut in Carpi und jetzt in den Hügeln von Maranello. Die direkte und kontinuierliche Bewirtschaftung der Weinberge in den besten landwirtschaftlichen Gebieten, um die verschiedenen Arten von Lambrusco DOP-Trauben zu produzieren, ermöglicht es, qualitativ die besten Ergebnisse zu erzielen. Dieser Lambrusco wird aus Sorbara DOP Trauben hergestellt und enthält alle Eigenschaften dieses wertvollen Weinbergs. Der Wein hat hellrote Reflexe gemischt mit antiken Farbtönen. Sein zarter Geruch erinnert an wilde Sauerkirschen. Pietrachiara ist ein schmackhafter und trockener Wein, der perfekt zu Aperitif, Snacks, Schinken, Fisch und Meeresfrüchten passt. Wie jeder Lambrusco ist Pietrachiara ein junger Wein, daher muss er in einem Jahr konsumiert werden. Service-Temperatur: nicht über 8/10 ° C.
www.pezzuoli.it

5. Azienda Agricola Pezzuoli Pietrascura

Der Lambrusco Grasparossa von Castelvetro DOP ist ein Schaumwein, der die typischen Lambrusco-Qualitäten vereint: Lebhaftigkeit und Frische; mit einem besonderen Körper aufgrund der begrenzten Produktion der Trauben. Sein Geruch erinnert an roten Beeren wie Kirschen und Brombeeren. Pietrascura ist wie die anderen Lambrusco-Weine ein junger Wein, deshal sollte er besser innerhalb eines Jahres getrunken werden. Passt zu gebratenem und gekochtem Fleisch.
www.pezzuoli.it

1 2 3 4 5 6

6. Cantina Formigine Pedemontana Rosso Fosco

Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Duftet intensiv nach fruchtigen, reifen Beeren. Im Geschmack dicht und anhaltend. Zeigt eine angenehme Balance im Körper. Funkelnd süß, frisch und harmonisch. Typischer Abschlusswein, der von Liebhabern auch zu gebratenem Fleisch und leckeren Hauptgerichten geschätzt wird.
www.lambruscodoc.it

7. Fattoria Moretto Tasso

Die 1971 gegründete Fattoria Moretto ist ein kleines Familienunternehmen, das seit drei Generationen Lambrusco Grasparossa herstellt. Seit 1991 auch in Flaschen! Es befindet sich im Herzen von Lambrusco Grasparossa, etwa 200 Meter über dem Meeresspiegel, wo Fausto und Fabio Altariva in Zusammenarbeit mit ihrem Vater mit Leidenschaft ihr Land bewirtschaften.
Rubinrote Farbe, Aroma von frischen roten Früchten, Himbeeren und Walderdbeeren. Dazu passt die Küche der Emilia: Tagliatelle mit Ragù und Kaninchenbraten.
www.fattoriamoretto.it

8. Fattoria Moretto Monovitigno

„Ich habe Lambrusco Grasparossa Monovitigno probiert. Es hat Freude und Interesse an mir geweckt. Es gibt Produzenten, die endlich den Vorteil verstanden haben, mit Liebe und Respekt an die sehr menschliche Vielfalt heranzugehen," Italiens Weinpapst Luigi Veronelli. Eine feine Mischung aus roten Früchten, Brombeeren und Walderdbeeren mit eleganten Nuancen von aromatischen Kräutern und Mineralität. Ausgewogen und verleiht dem Abgang Frische und fruchtigen Geschmack. Ideal zu italienischen Salumi oder ofengekochtem Schweinefleisch.
www.fattoriamoretto.it

9. Fattoria Moretto Semprebon

Ein Schluck frischer Nektar, hell und elegant. Rubinrote Farbe mit glänzendem Purpurschaum. Blumige und fruchtige Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen. Ideal zu roterm Obstkuchen.
www.fattoriamoretto.it

10. Cavaliera Frederico

Das Weingut gibt es seit den 80er Jahren, entwickelte sich aber Anfang der 90er Jahre in seiner heutigen Form. Das Unternehmen ist nach wie vor ein Familienunternehmen. Die Trauben der Sorten Lambrusco Grasparossa, Pignoletto, Trebbiano und Malbo Gentile stammen ausschließlich aus den eigenen Weinbergen und aus biologischem Anbau. Intensives Purpurrot, Noten von Marasca-Kirsche, gelbem Pfirsich und viel Kirsche, leicht bitterer Nachgeschmack. Passt zu allen Gerichten der Modenaer Küche. Tortellini, gefüllte Nudeln, Schweinefleisch und klassische Kuchen.
www.cavaliera.it

11. Cavaliera Lambrusco Grasparossa die Castelvetro

Intensives Purpurrot, Noten von Marasca-Kirsche, gelbem Pfirsich und viel Kirsche, leicht bitterer Nachgeschmack. Passt zu allen Gerichten der Modenaer Küche. Tortellini, gefüllte Nudeln, Schweinefleisch und klassische Kuchen.
www.cavaliera.it

7 8 9 10 11 12

12. Cavaliera Rosato

Schöne Himbeerfarbe des Weins. Weinig, mit frischen fruchtigen Noten von Walderdbeeren, Brombeer-Himbeere, Noten von Veilchen geben einen lebendigen Geschmack. Der angenehm bittere Abgang umhüllt den Gaumen. Aperitif, Fisch, gebratene Knödel und gebratene Polenta und Pizza.
www.cavaliera.it

13. Cavicchioli Rosé del Cristo

Seit mehr als 80 Jahren produziert die Familie Cavicchioli Wein mit Respekt und Liedenschaft. Eine rosarote Welt, Kultur und Leidenschaft, die die Entwicklung eines Weins und einer Rebsorte aus Modena widerspiegeln. Während Cavicchioli die Geschichte von Lambrusco in sich vereint, enthüllt Rosé del Cristo die andere mögliche Seite von Lambrusco, den Sekt und das Streben nach Perfektion. Hellrosa Farbe mit leichten Zwiebelhaut-Reflexen, begleitet von einer feinen, anhaltenden Perlage; zarte Nase mit einem Hauch von Wildrosen und Pfirsichblüten, gefolgt von Noten von Walderdbeeren und Himbeeren; herrliche Frische und langer, fruchtigem Abgang.
www.cavicchioli.it

14. Cavicchioli Vigna del Cristo Sorbara

Der lebhafte blassrosa Farbton wird von einer Melange mit violetten Reflexen begleitet. Eine konzentrierte Nase mit fruchtigen und blumigen Noten; und ein voller, mundfüllender Gaumen mit einer angenehm säuerlichen Note. Vigna del Cristo ist ein Wein, der von der Qualität der Sorbara-Traube zeugt, die modern und einzigartig ist und dabei der Tradition treu bleibt. Hervorragend zu emilianischen Spezialitäten: Parmigiano Reggiano, Culatello, Schinken, Mortadella und alle traditionellen Wurstwaren.
www.cavicchioli.it

15. Tenuta Galvana Supriore Cà Imperatore

Helles Rubinrot mit feiner Perlage; starke Noten von Kirschen und kleinen roten Früchten; trocken, angenehm frisch, harmonisch und vollmundig. Cà Imperatore ist ein idealer Wein als Aperitif und passt zu den typischen Gerichten der traditionellen italienischen Küche.
www.vinigalvanasuperiore.com

16. Cantine Lombardini Il Campanone

Dunkles Rubinrot, zarter Duft nach Brom- und Heidelbeeren. Rund, rassig, harmonisch.
www.lombardinivini.it

17. Caviro 68 Castelli Modenesi

Rubinrot. Noten von frischen, lila Blüten, rote Waldfrüchte, Himbeeren und Walderdbeeren. Knackig und ausgewogen.
www.caviro.it

18. Cantina Settecani 7Bio Lambrusco Grasparossa Biologico

Der Grasparossa Sette Bio wird aus Trauben aus kontrolliert biologischem

13 14 15 16 17 18

Anbau hergestellt. Seine intensive rubinrote Farbe und sein fruchtiges und einhüllendes Aroma zeugen von der großen Leidenschaft für die Pflege des Bodens, der Weinberge und des Territoriums.
www.cantinasettecani.it

19. Medici Ermete Assolo

Intensiv leuchtendes Rubinrot. Typische, fruchtige Duftnote. Trocken, rund, frisch, lebendig und köstlich harmonisch. Besonders mit Wurstwaren aus Schweinefleisch wie Felino-Salami, Mortadella, Culatello, Rohschinken; Tortelli gefüllt mit Kürbis und Kräutern.
www.medici.it

20. Medici Ermete Bocciolo Grasparossa Sweet

Intensives Rubinrot. Fruchtig und anhaltend mit einer Nuance von Veilchen. Geschmack: süß, fruchtig, frisch, lebendig und angenehm harmonisch. Highlight: Schokoladenkuchen mit Zabaione mit Lambrusco-Aroma.
www.medici.it

21. Medici Ermete Concerto

Leuchtendes Rubinrot. Intensive Nuance von frischen roten Beeren, Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Hervorragende Geruchsreinheit, die durch Intensität und Ausdauer verstärkt wird. Geschmack: Trocken und fruchtig, rund, frisch, lebendig und köstlich harmonisch. Sehr sauber mit der perfekten Balance von Säure und Tanninen. Wurstwaren aus Schweinefleisch wie Felino-Salami, Mortadella, Culatello, Rohschinken; Tortellini und Cappelletti (gefüllte Nudeln) in Brühe, Lasagne, Tagliatelle mit Fleischsauce, Tortelli gefüllt mit Kürbis und Gewürzen.
www.medici.it

22. Cantine Lombardini Rosso Amabile

Dunkles Rubinrot, zarter Duft nach Brom- und Heidelbeeren. Rund, rassig, harmonisch.
www.lombardinivini.it

23. Cantina Settecani Vini del Re

Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig-intensiver Duft nach reifen Beeren. Hartnäckig rund, frisch und einhüllend.
Es wird empfohlen mit Vorspeisen und Pastagerichten zu geniessen.
www.cantinasettecani.it

24. Cavicchioli Col Sassoso

Ein vollmundig, sprudelnder, trockener Lambrusco Grasparossa mit fester Struktur. Es hat einen tiefen rubinroten Farbton mit einem violetten Rand, einer würzigen Nase und einem vollen, angenehm fruchtigen Gaumen.
www.cavicchioli.it

19 20 21 22 23 24

1

2

3

4

5

6

1 Sillems Tabakdose 128,– €
Der stilvolle Begleiter für unterwegs. Die versilberte Tabakdose fasst ca. 30 Gramm Ihres Lieblingstabaks und wird in Florenz in Handarbeit hergestellt. Durchmesser ca. 9 cm. Das Logo eines Ankerkreuzes steht für das Erkennungszeichen der altehrwürdigen Firma Sillems, seines Zeichens ein hanseatisches Kaufmannshaus.

2 Laguiole Pfeifenbesteck 189,– €
Aus dem Herzen Frankreichs stammt dieses unverwüstliche Pfeifenbesteck. Der Stopfer wird noch heute in Handarbeit hergestellt. Unsere hier gezeigte Variante ist in poliertem Stahl gefertigt und mit Horneinlagen versehen. Dorn und Messer sind im Griff integriert und können ausgeklappt werden. Die Stopffläche befindet sich am Abschluss des Bestecks.

3 Tabak Diablo Nero 100 g 17,85 €
Schon 1995 eingeführt und bis zum heutigen Tage die meistverkaufte Tabakmischung des Münchener Hauses. Virginia, Black Cavendish und Burley werden mit einem Flavour von Vanille, Haselnuss und Schokolade unterlegt. Mild, süß sanft und verführerisch.

4 Ser Jacopo Pfeifenstopfer 49,– €
Poliertes Messing, Bruyere Holz und Acryl. Der Dorn ist im Griff untergebracht und kommt mit wenigen Drehungen zum Einsatz. Handlich, praktisch und einfach nur schön.

5 Nobleman Pfeife 159,– €
Die neue, limitierte Pfeife aus München kommt in kleiner Stückzahl für nur begrenzte Zeit auf den Markt. Abgesetzt mit einem polierten Metallband und eingelegter Gravur der Jahreszahl. Die sandgestrahlte Variante mit mittlerem Füllvolumen sorgt für eine Stunde Entspannung und Wohlbefinden.

Die *schönen* Dinge

7

Die hier gezeigten Accessoires sind mit einer Ausnahme (Feuerzeug Old Boy-Japan) in Europa hergestellt. Sie alle vereint ein zeitloses Design mit hohem Nutzwert. Es geht natürlich einfacher, günstiger und weniger hochwertig. Doch genau diese kleinen Dinge verschönern uns den Alltag und machen uns deutlich, wofür wir arbeiten. Ergänzt wird die Auswahl durch zwei besondere Tabakmischungen, denn ohne Tabak wird alles hier gezeigte letztendlich hinfällig.

ZUSAMMENSTELLUNG: JENS MEYER FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

8

9

10

6 Pfeifentasche 105,– €

Unterwegs passen in diese kleine Kombitasche genau zwei Pfeifen und Tabak hinein. Für Zubehör sorgt eine kleines Reisverschlussfach. Hergestellt in Lammnappa von der Firma Wess in Offenbach. Praktisch.

7 Pfeifenfeuerzeug Old Boy Chrom Streifen 130,– €

Aus Japan von der Firma Corona kommt dieser unverzichtbare Begleiter für den Pfeifenraucher. Langlebig, robust und zuverlässig. Mit integrierten Stopfer. In unzähligen Varianten erhältlich. Sie kommen nicht daran vorbei.

8 W.O. Larsen Craftman's Edition 100 g 27,90 €

Die aktuelle Edition wird getragen von sanfter Natürlichkeit. Honig und Kräuternoten verschmelzen mit cremiger Frucht. Eine luxuriöse Mischung mit mehr Sein als Schein.

9 Savinelli Pfeife Cavalier 169,– €

Kann eine Billiard mit Army Mount Stecker besser gelingen als in dieser neu erschienenen Version der Mailänder Herstellers? Wohl kaum. Knapp mittleres Füllvolumen, poliertes Aluminium. Kleine schlanke Pfeife mit 9mm Filterbohrung und großem Vergnügen.

10 Dunhill Pfeife 4103 Shell Briar 499,– €

Das beliebteste Shape aus englischem Hause. Hergestellt in London seit 1907. Luxuriös, langlebig und teuer. Erkennungszeichen ist der weiße Punkt auf dem Mundstück. Hier in der sandgestrahlten Version als Gruppe 4 mit aufgelegten Silberband. Wenn sie mit der Pfeife behutsam umgehen, begleitet Sie dieses Stück ein Leben lang.

Rauch in der Arena und auf dem Neckar

„Frischer Wind“ in der Allianz Arena in München Frötmaning – und „Smoke on the Neckar“,ein lustvoll-maritimer Event in Bad Wimpfern. Im hohen Norden gab es coole Micro Cocktails von jungen Bartendern und Bloggern.

München

Davidoff feiert Neueröffnung der Davidoff Lounge in der Allianz Arena

In Zusammenarbeit mit der Allianz-Arena hat Davidoff die Fußball-Sommerpause genutzt und der seit 2005 eingerichteten Zigarren-Lounge eine Rundumerneuerung gegönnt. Zur Neueröffnung am 31. August lud Davidoff seine stärksten Depositäre zu Zigarren und Fußball ins Stadion ein.

Olaf Ruf, General Manager Davidoff of Geneva Germany & Austria GmbH und Jürgen Muth, Geschäftsführer der Allianz Arena München Stadion GmbH

v.l. Dennis und Marco Simon, Tabakhaus Simon Potsdam; Mirko Pettene Geschäftsführer Zechbauer Tabakwaren München, Mario Samec Verkaufsleiter Davidoff Deutschland und Nico Pettene

Nach nunmehr 14 Jahren wurde das Design der beliebten Lounge an den aktuellen Markenauftritt von Davidoff angepasst. Seitens der Allianz-Arena wurde eine hochmoderne Belüftungsanlage installiert, die Besuchern auch bei voller Auslastung ein perfektes Genusserlebnis ermöglicht.

„In Zeiten, in denen es immer schwieriger wird, Refugien für den Zigarrengenuss zu finden, ist es für uns umso wichtiger, starke Partner wie den FC Bayern und die Allianz-Arena zu haben, die die Zigarre als das verstehen was sie ist: Nämlich ein hochqualitatives, handgefertigtes Luxusprodukt für dessen Genuss es ausreichend Zeit und Muße benötigt. Hier in der Davidoff Lounge können Aficionados nun in gemütlicher Atmosphäre, bei Top-Service und vor einer wirklich großartigen Kulisse ihre Zigarren genießen“, erklärt Olaf Ruf, Geschäftsführer der Davidoff of Geneva Germany GmbH.

Die stabile Partnerschaft weiß auch Jürgen Muth, Geschäftsführer der Allianz Arena zu schätzen: „Mit der Davidoff Zigarrenlounge haben wir definitiv ein Alleinstellungsmerkmal innerhalb der euro-

päischen Top-Fußballclubs, mit dem wir uns sehr gut herausstellen können. Eine Davidoff Zigarre genießen und dabei live großartigen Fußball zu sehen, das gibt es so nur bei uns."

NEU-ERÖFFNUNGS - EMPFANG

Als Dankeschön für die gute Zusammenarbeit und herausragendes Engagement für die Marke Davidoff im ersten Halbjahr 2019 lud Davidoff zur Neu-Eröffnung am Samstag den 31. August ausgewählte Depositäre ein. Mit dabei waren auch Jürgen Muth,

Geschäftsführer der Allianz Arena und Jan-Christian Dreesen, Finanzvorstand des FC Bayern München. Gemeinsam wurden in gemütlicher Atmosphäre Davidoff Zigarren genossen und das Spiel FC Bayern gegen FC Mainz angesehen.

ZUTRITT ZUR LOUNGE

Die Davidoff Lounge ist an allen Spieltagen zwei Stunden vor Spielbeginn und drei Stunden nach dem Spiel geöffnet. Zutritt haben alle Gäste mit Logen-Karten (während der gesamten Öffnungszeiten) sowie Gäste der Business Clubs und der Sponsoren Lounges (nach dem Spiel).

TOSCANO's unglaubliche Geschichte wird seit über 200 Jahren fortgesetzt. Das Rezept für unseren Erfolg? Exzellenz, Tradition und vor allem Leidenschaft. Dies sind die Zutaten, die uns und unsere Zigarren zu dem gemacht haben, was wir heute sind: Einzigartig auf der ganzen Welt.

TOSCANO™
IL SIGARO ITALIANO DAL 1818

Hamburg

Micro Cocktails aus dem Creation Lab von Three Sixty Vodka

In der spannenden Location FrachtRaum in der City von Hamburg trafen sich Mitte Juni junge Bartender und Blogger, um in zufällig ausgewählten Duos coole Cocktails aus drei bis 5 Zutaten im Microglas (0,04 l) zu kreieren.

Das kreative Team nach der Arbeit

IBA-Cocktail Champion Mario Hofferer

Mario Hofferer – der zweifachen IBA Cocktail Worldchampion führte durch die Veranstaltung und motivierte die Teams unter Nutzung verschiedenster Zutaten zur Schaffung einer außerordentlichen Fülle von neuen Drinks.

Jedes Team stellte seine Micro Cocktails vor und die Jury bewertete die besten Cocktails. Die Rezepte und Fotos werden übrigens in einer Handelspromotion ab Herbst 2019 an den Three Sixty Vodka Flaschen in den Handel gebracht.

Bad Wimpfen

Zigarre Ahoi!

„Smoke on the Neckar" heißt der lustvoll-maritime Event, den das Bad Wimpfener Zigarrenhaus Klenk bereits zum dritten Mal veranstaltet hat. Wie jedes Jahr war die fünfstündige Genussreise schnell ausgebucht.

Selten sah man so viele Panamahüte wie an diesem Wochenende: Unterhalb der malerischen Silhouette Bad Wimpfens gingen 110 geladene Gäste an Bord des „Neckarbummler", um sich bei strahlendem Sonnenschein, handgerollten Zigarren, frischen Cocktails und einem sanft vorüber gleitenden Ufer zu entspannen. Für jeden gab es zur Begrüßung vom Veranstalter Jochen Klenk ein „On board Päckchen" mit den Getränkegutscheinen, einer Havanna samt Streichhölzern sowie – augenzwinkernd-maritim – ein Tütchen „Ahoi Brause" und eine Leckmuschel. Bei 30°C genoss die buntgemischte Gesellschaft den kühlenden Fahrtwind und die ersten Getränke. Zeit spielte hier auf dem Wasser dann nur noch eine untergeordnete Rolle. Man erfreute sich am Perspektivenwechsel, wenn das Schiff bei jeder Schleuse emporstieg oder Besucher der Bundesgartenschau in Heilbronn den Reisenden zuwinkten. Vom mehrgängigen Büffet gestärkt, wurden anschließend die größeren Kubaformate entflammt. Gegen Ende bot sich den Passagieren noch ein Naturschauspiel, das nicht im Programmheft stand: Blitze am Horizont, gefolgt von einem Platzregen. Die Gäste nahmen's mit Humor und versprachen begeistert nächstes Jahr wieder anzuheuern.

SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

CARLOS ANDRÉ

EXPRESSION FOR PASSION

ABHEBEN AUF DAS NÄCHSTE GENUSS-NIVEAU MIT DER NEUEN CARLOS ANDRÉ AIRBORNE TORO

Carlos André Airborne – inspiriert vom unvergleichlichen Gefühl zu fliegen, gewidmet dem faszinierenden Moment des Abhebens und dem Beginn einer genussvollen Reise zu den eigenen Träumen und Visionen.

Anregend und belebend eröffnet das neue Toro-Format eine weitere Dimension. Exzellente Tabake in raffiniertem Zusammenspiel mit zeitgenössischem Esprit zeugen von höchster Kompetenz und glühender Leidenschaft für Zigarren. Elegante Komplexität für ein charakterstarkes Genusserlebnis.
Carlos André Airborne – Anregend. Einladend. Leidenschaftlich.

www.carlos-andre.de